SCCPBPP605-050

CROCK·POT®

THE ORIGINAL SLOW COOKER



Stoneware SLOW COOKER COUNTDOWN programmable slow cookers

INSTRUCTION MANUAL
NOTICE D'UTILISATION
BETRIEBSANLEITUNG
MANUAL DE INSTRUÇÕES
MANUALE D'USO
INSTRUCTIEHANDLEIDING
NÁVOD K OBSLUZE
BRUKSANVISNING

READ AND KEEP THESE INSTRUCTIONS

TABLE OF CONTENTS

FITTING OF A PLUG - FOR U.K. AND IRELAND ONLY

If the plug is not suitable for the socket outlets in your home, it can be removed and replaced by a plug of the correct type.

WARNING - THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED

CAUTION: If the terminals in the plug are not marked or if you are unsure or in doubt about the installation of the plug please contact a qualified electrician.

If a 13A 3-pin plug is fitted, it must be an ASTA approved plug, conforming to BS1363 standard. Replacement 3A fuses must be BSI or ASTA BS1362 approved.

The wires in the mains lead are coloured as such:

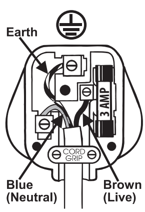
GREEN AND YELLOW	-	EARTH
BROWN	-	LIVE
BLUE	-	NEUTRAL

Please note that the colour of these mains wires may not correspond with the colour markings that identify the terminals in your plug. Please proceed as follows:

The wire which is coloured GREEN AND YELLOW must be connected to the terminal which is marked with the letter 'E' or by the earth symbol (⏚) or coloured GREEN or GREEN AND YELLOW.

The BROWN coloured wire must be connected to the terminal, which is marked with the letter "L" or is coloured RED.

The BLUE coloured wire must be connected to the terminal, which is marked with the letter "N" or is coloured BLACK.



ENGLISH

Thank you for purchasing this Crock-Pot® Stoneware Slow Cooker.

Cook your favourite meals in a few simple steps. Ideal for casseroles, stews, soups, rice dishes and much more - all at the touch of a button.

IMPORTANT SAFEGUARDS

Please read this manual carefully before using this appliance, as correct use will give the best possible performance. Retain these instructions for future reference.

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent.

Before connecting this appliance, check that the voltage indicated on the rating plate (found on the underside of the appliance) corresponds to the mains voltage in your home.

DO NOT TOUCH THE HOT SURFACES, USE THE HANDLES.

DO NOT position where it can be touched by children, especially the very young.

DO NOT position this appliance directly under an electrical socket.

DO NOT use this appliance outdoors.

DO NOT immerse the heating unit, cord or plug in water or other liquid.

Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot liquids.

DO NOT place the appliance on or near a hot gas or electric burner nor in a heated or microwave oven.

DO NOT allow the mains cord to overhang the edge of the counter or table.

DO NOT use harsh abrasives, caustic cleaners or oven cleaners when cleaning this appliance.

Avoid sudden temperature changes such as adding refrigerated foods into a heated pot.

To disconnect, press On/Off button and unplug the appliance from the electrical socket. Always disconnect when not in use and before cleaning.

Allow the appliance to cool before cleaning and storing.

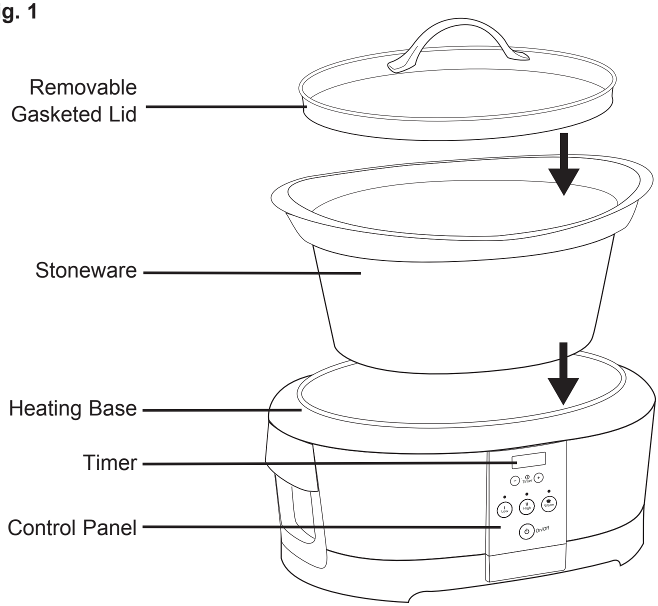
When using this appliance, allow adequate air space above and on all sides for air circulation. Do not allow this appliance to touch curtains, wall coverings, clothing, dishtowels or other flammable materials during use. CAUTION is required on surfaces where heat may cause a problem. An insulated heat pad is recommended.

Always use the appliance on a heat resistant surface.

THIS APPLIANCE IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY. DO NOT USE THE APPLIANCE FOR OTHER THAN THE INTENDED USE.

CROCK-POT® SLOW COOKER COMPONENTS

Fig. 1



PREPARING YOUR CROCK-POT® SLOW COOKER FOR USE

Before you use your slow cooker, remove all packaging components and wash the lid and stoneware with warm soapy water and dry thoroughly.

IMPORTANT NOTES: Some countertop and table surfaces are not designed to withstand the prolonged heat generated by certain appliances. Do not set the heated unit on a finished wood table. We recommend placing a hot pad or trivet under your slow cooker to prevent possible damage to the surface.

During initial use of this appliance, some slight smoke and/or odor may be detected. This is normal with many heating appliances and will not recur after a few uses.

Please use caution when placing your stoneware on a ceramic or smooth glass cook top stove, countertop, table, or other surface. Due to the nature of the stoneware, the rough bottom surface may scratch some surfaces if caution is not used. Always place protective padding under stoneware before setting on table or countertop.

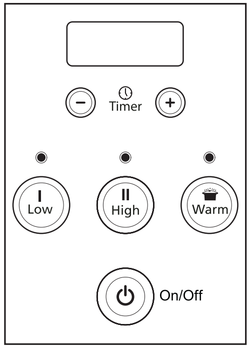
ASSEMBLY:

1. Place stoneware into the heating base.
2. Lower the lid onto the stoneware (see Figure 1).

HOW TO USE YOUR SLOW COOKER

1. Place the stoneware into the heating base, add your ingredients to the stoneware and cover with the lid.
2. Plug in your Crock-Pot® slow cooker. You will have to reduce the cooking time of the recipe if the stoneware is less than three quarters full.
3. Press the desired cook setting button (HIGH or LOW). WARM is also an option that can be selected, although it is only intended to keep food warm and not to cook.

4. Press the timer button to select the desired time setting. Please note the following are the preprogrammed times that automatically appear based on the cook setting selected and are adjustable:
WARM = 6 hours
LOW= 10 hours
HIGH= 6 hours
5. Once all selections are made the corresponding light illuminates, the slow cooker heats, and the internal timer starts counting down time in 1 minute increments.
6. When the cooking time has completed, the slow cooker automatically shifts to the WARM setting and the WARM light illuminates. The timer will display the amount of time the unit has been on WARM, and will shut off after six hours.



USAGE NOTES:

- If there is a power outage while cooking, when the power is restored the unit will be off. All slow cooker settings have been cleared and must be reset. However, the food may be unsafe to eat. If you are unaware of how long the power was out, we suggest you discard the food.
- Do not overfill stoneware. To prevent spillover, do not fill stoneware higher than ¾ full.
- Always cook, with the lid on, for the recommended time. Do not remove the lid during the first two hours of cooking, to allow the heat to build up efficiently.
- Always wear oven mitts when handling the lid or stoneware.
- Unplug when cooking is done and before cleaning.
- Removable stoneware is ovenproof and microwave safe. Do not use removable stoneware on gas or electric burner or under broiler. Refer to chart below.

PART	DISHWASHER SAFE	OVEN SAFE	MICROWAVE SAFE	HOB SAFE
Lid	Yes	No	No	No
Stoneware	Yes	Yes, but not under the grill	Yes*	No

* Refer to your Microwave manual for operation with stoneware.

HOW TO CLEAN YOUR SLOW COOKER

- ALWAYS turn your slow cooker off, unplug it from the electrical outlet, and allow it to cool before cleaning.
- The lid and stoneware can be washed in the dishwasher or with hot, soapy water. Do not use abrasive cleaning compounds or scouring pads. A cloth, sponge, or rubber spatula will usually remove residue. To remove water spots and other stains, use a non-abrasive cleaner or vinegar.
- As with any fine ceramic, the stoneware and lid will not withstand sudden temperature changes. Do not wash the stoneware or lid with cold water when they are hot.
- The outside of the heating base may be cleaned with a soft cloth and warm, soapy water. Wipe dry. Do not use abrasive cleaners.

  CAUTION: Never immerse the heating base in water or other liquid.
- No other servicing should be performed.

NOTE: After cleaning by hand allow pot to air dry before storing.

HINTS AND TIPS

PASTA AND RICE:

- For best rice results, use long grain converted rice or a special rice as the recipe suggests. If the rice is not cooked completely after the suggested time, add an extra 1 to 1½ cups of liquid per cup of cooked rice and continue cooking for 20 to 30 minutes.
- For best pasta results, first partially cook the pasta in a pot of boiling water until just tender. Add the pasta to the Crock-Pot® slow cooker during the last 30 minutes of cook time.

BEANS:

- Beans must be softened completely before combining with sugar and/or acidic foods. Sugar and acid have a hardening effect on beans and will prevent softening.
- Dried beans, especially red kidney beans, should be boiled before adding to a recipe.
- Fully cooked canned beans may be used as a substitute for dried beans.

VEGETABLES:

- Many vegetables benefit from slow cooking and are able to develop their full flavour. They tend not to overcook in your slow cooker as they might in your oven or on your hob.
- When cooking recipes with vegetables and meat, place vegetables in slow cooker before meat. Vegetables usually cook more slowly than meat in the slow cooker.
- Place vegetables near the sides or bottom of the stoneware to facilitate cooking.

HERBS AND SPICES:

- Fresh herbs add flavour and colour, but should be added at the end of the cooking cycle as the flavour will dissipate over long cook times.
- Ground and/or dried herbs and spices work well in slow cooking and may be added at the beginning.
- The flavour power of all herbs and spices can vary greatly depending on their particular strength and shelf life. Use herbs sparingly, taste at end of cook cycle and adjust seasonings just before serving.

MILK:

- Milk, cream, and sour cream break down during extended cooking. When possible, add during the last 15 to 30 minutes of cooking.
- Condensed soups may be substituted for milk and can cook for extended times.

SOUPS:

- Some recipes call for large amounts of water. Add the soup ingredients to the slow cooker first then add water only to cover. If a thinner soup is desired, add more liquid when serving.

MEATS:

- Trim fat, rinse well, and pat meat dry with paper towels.
- Browning meat in a separate skillet or grill pan allows fat to be drained off before slow cooking and also adds greater depth of flavour.
- Meat should be positioned so that it rests in the stoneware without touching the lid.
- For smaller or larger cuts of meat, alter the amount of vegetables or potatoes so that the stoneware is always ½ to ¾ full.
- The size of the meat and the recommended cook times are just estimates and can vary depending upon the specific cut, type, and bone structure. Lean meats such as chicken or pork tenderloin tend to cook faster than meats with more connective tissue and fat such as beef chuck or pork shoulder. Cooking meat on the bone versus boneless will increase required cook times.
- Cut meat into smaller pieces when cooking with precooked foods such as beans or fruit, or light vegetables such as mushrooms, diced onion, eggplant, or finely minced vegetables. This enables all food to cook at the same rate.

- When cooking frozen meats, at least 1 cup of warm liquid must first be added. The liquid will act as a “cushion” to prevent sudden temperature changes. An additional 4 hours on LOW or 2 hours on HIGH is typically required. For larger cuts of frozen meat, it may take much longer to defrost and tenderise.

FISH:

- Fish cooks quickly and should be added at the end of the cooking cycle during the last fifteen minutes to hour of cooking.

LIQUID:

- For best results and to prevent food from drying or burning, always ensure an adequate amount of liquid is used in the recipe.
- Ensure the stoneware is always filled a minimum of ½ full and a maximum of ¾ full, and adhere to recommended cook times.

RECIPES

BABY BACK RIBS Serves 6–10

2–4 racks of baby back ribs cut into 3–4 pieces each
475-950 millilitres barbecue sauce
2–3 onions, chopped

1. Place ribs in Crock-Pot® slow cooker. Top with onion and barbecue sauce.
2. Cover and cook on Low for 8 hours or on High for 4 hours, or until meat is tender.
3. To serve, cut ribs between bones and coat with extra sauce as desired.

BBQ PULLED PORK Serves 6–8

1.1-2.3 kilograms pork loin, trimmed of fat
475-950 millilitres barbecue sauce
2–3 onions, chopped
6–8 hamburger buns or hard rolls

1. Place pork loin in Crock-Pot® slow cooker. Top with onion and barbecue sauce.
2. Cover and cook on Low for 8 hours or on High for 4 hours, or until meat is tender.
3. Remove pork from Crock-Pot® slow cooker and shred with a fork. Add pork back into Crock-Pot® slow cooker and coat with sauce.
4. Serve BBQ pulled pork on hamburger buns or hard rolls.

SAUSAGE AND MEATBALLS Serves 8–10

1.4-2.3 kilograms sausage and meatballs, uncooked 6 cloves garlic, peeled and chopped

1 800 gram can crushed tomatoes

1–2 800 gram cans plum tomatoes in juice, chopped coarsely 1 bunch fresh basil

Cooked pasta

Grated cheese

1. Brown sausage and meatballs in a skillet on hob (optional).
2. Add all ingredients to Crock-Pot® slow cooker except pasta and grated cheese.
3. Cover and cook on Low for 8 hours or on High for 4 hours.
4. Serve with cooked pasta and grated cheese.

RECIPES

BEEF BOURGUIGNON Serves 6-8

3 tablespoons flour
Sea salt and pepper
1.4 kilograms (3 pounds) beef chuck, cut into 2.5 centimetre (1 inch) cubes
3 large carrots, peeled and sliced
1 medium onion, sliced
6 strips cooked bacon, cut into 2.5-5 centimetre (1–2 inch) pieces
1 284 mililitre can beef broth
475 millilitres red or Burgundy wine
1 tablespoon tomato paste
2 cloves garlic, minced
3 sprigs fresh thyme, stemmed
1 bay leaf
450 grams fresh mushrooms, sliced
2 large potatoes, cut into 2.5 centimetre pieces

1. Coat beef in flour seasoned with salt and pepper. Sear beef in a skillet on the hop (optional).
2. Place meat in Crock-Pot® slow cooker and add remaining ingredients.
3. Cover and cook on Low for 8–10 hours or on High for 6 hours, or until meat is tender.

LEMON HERB ROASTED CHICKEN Serves 4-6

1.8-2.7 kilograms roasting chicken
120 mililiters onion, chopped
1–2 tablespoons butter
Juice of one lemon
½ teaspoon Sea salt
2 tablespoons fresh parsley
½ teaspoon dried thyme
⅓ teaspoon paprika

1. Place the onion in the cavity of the chicken and rub the skin with butter. Place chicken in Crock-Pot® slow cooker.
2. Squeeze lemon juice over chicken and sprinkle with remaining seasonings. Cover and cook on Low 8–10 hours or on High 4 hours.

CHILI Serves 6–8

2 large onions, chopped
5–6 cloves garlic, minced
2 green peppers, chopped
0.9-1.4 kilograms minced beef, cooked and drained
2 400 gram cans red, black or white beans, rinsed and drained
1 400 gram can diced tomatoes
2 jalapeños, seeded and minced
1 tablespoon cumin
1 teaspoon cayenne pepper
125 grams beef stock

1. Add all ingredients to Crock-Pot® slow cooker.
2. Cover and cook on Low for 8–9 hours or on High for 4 hours.

RECIPES

CHICKEN CACCIATORE Serves 4-8

2–3 onions, thinly sliced
0.9-1.8 kilograms chicken (breasts or thighs), skinned
1 794-gram can plum tomatoes, chopped
5 cloves garlic, minced
120 millilitres dry white wine or stock
2 tablespoons capers
20 pitted Kalamata olives, chopped coarsely
1 bunch fresh parsley or basil, stemmed and coarsely chopped
Sea salt and pepper
Cooked pasta

1. Place sliced onion in Crock-Pot® slow cooker and cover with chicken.
2. In a bowl, stir tomatoes, salt, pepper, garlic and white wine together. Pour over chicken.
3. Cover and cook on Low for 6 hours or on High for 4 hours or, or until chicken is tender.
4. Stir in capers, olives and herbs just before serving.
5. Serve over cooked pasta.

Note: Cooking chicken on the bone versus boneless will increase cook time about 30 minutes to 1 hour.

POT ROAST Serves 6–10

0.9-1.8 kilograms beef chuck pot roast
3 onions, sliced
120 grams flour
2 stalks celery, sliced Sea salt and pepper
240 grams mushrooms, sliced
3 carrots, sliced
240mililitres beef stock or wine
3 potatoes, quartered

1. Coat roast with ½ cup flour, salt, and pepper. Sear roast in a skillet on hob (optional).
2. Place all vegetables in Crock-Pot® slow cooker, except mushrooms. Add roast and spread mushrooms on top. Pour in liquid.
3. Cover and cook on Low for 10 hours or on High for 6 hours, or until tender.

BEEF STEW Serves 6–8

0.9-1.8 kilograms beef chuck stew meat, cut into 1-inch cubes 120 grams flour
Sea salt and pepper
710 millilitres beef stock
1 tablespoon Worcestershire sauce
3 cloves garlic, minced
2 bay leaves
6 small potatoes, quartered
2–3 onions, chopped
3 celery stalks, sliced

1. Sprinkle flour, salt and pepper over meat. Place meat in Crock-Pot® slow cooker.
2. Add remaining ingredients and stir well.
3. Cover and cook on Low for 8–10 hours or on High for 6 hours, or until meat is tender. Stir thoroughly before serving.

RECIPES

EASY, HEALTHY FISH FILLET Serves 4-6

Sea salt and pepper
0.9-1.4 kilograms white fish (cod, sea bass, tilapia or catfish), skinned Fresh herbs (flat-leaf parsley, basil, tarragon, savory or a combination of all)
2–3 lemons, thinly sliced
Prepared salsa or olive tapenade to garnish

1. Salt and pepper both sides of the fish and place in Crock-Pot® slow cooker. Cover top of fish with herbs and lemon slices, and tuck some under fish.
2. Cover and cook on High for approximately 30–40 minutes, or until no longer translucent. Cook times vary depending on thickness of fish.
3. Remove lemon slices and top with salsa or tapenade.

GUARANTEE

Please keep your receipt as this will be required for any claims under this guarantee.

This appliance is guaranteed for 2 years after your purchase as described in this document.

During this guaranteed period, if in the unlikely event the appliance no longer functions due to a design or manufacturing fault, please take it back to the place of purchase, with your till receipt and a copy of this guarantee.

The rights and benefits under this guarantee are additional to your statutory rights, which are not affected by this guarantee. Only Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited (“JCS (Europe)”) has the right to change these terms.

JCS (Europe) undertakes within the guarantee period to repair or replace the appliance, or any part of appliance found to be not working properly free of charge provided that:

- you promptly notify the place of purchase or JCS (Europe) of the problem; and
- the appliance has not been altered in any way or subjected to damage, misuse, abuse, repair or alteration by a person other than a person authorised by JCS (Europe).

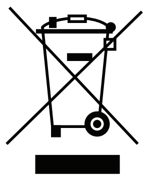
Faults that occur through, improper use, damage, abuse, use with incorrect voltage, acts of nature, events beyond the control of JCS (Europe), repair or alteration by a person other than a person authorised by JCS (Europe) or failure to follow instructions for use are not covered by this guarantee. Additionally, normal wear and tear, including, but not limited to, minor discoloration and scratches are not covered by this guarantee.

The rights under this guarantee shall only apply to the original purchaser and shall not extend to commercial or communal use.

If your appliance includes a country-specific guarantee or warranty insert please refer to the terms and conditions of such guarantee or warranty in place of this guarantee or contact your local authorized dealer for more information.

Waste electrical products should not be disposed of with household waste. Please recycle where facilities exist. E-mail us at enquiriesEurope@jardencs.com for further recycling and WEEE information.

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited
Middleton Road
Royton
Oldham
OL2 5LN
UK



FRANÇAIS

Merci pour votre achat de la Mijoteuse en Grès Crock-Pot®.

Cuisiner vos plats préférés en quelques étapes faciles à exécuter. Idéal pour préparer des plats en cocotte, faire de la soupe, des ragouts, du riz entre autres – tout cela en appuyant sur un bouton.

IMPORTANT CONSIGNES DE SECURITE

Veuillez lire ce manuel avec attention avant d'utiliser cet appareil. Il est essentiel de respecter ces instructions pour obtenir les meilleurs résultats. Conservez ces instructions comme références à l'avenir.

Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants) aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou dépourvues de l'expérience et du savoir nécessaires, à moins qu'elles ne soient encadrées par une personne responsable de leur sécurité qui leur explique comment utiliser l'appareil. Les enfants devraient être surveillés pour éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil.

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou son distributeur agréé.

Avant de brancher cet appareil sur l'alimentation du secteur, vérifiez que la tension indiquée sur la plaque (sous l'appareil) correspond bien à la tension du secteur de votre résidence.

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou son distributeur agréé.

NE PAS TOUCHER LES SURFACES CHAUDES, UTILISER LES POIGNEES.

NE PAS poser cet appareil à portée des enfants en particulier en bas âge.

NE PAS poser cet appareil directement en dessous d'une prise électrique.

NE PAS utiliser cet appareil en plein air.

NE PAS immerger l'élément chauffant ou la prise de courant dans l'eau ou tout autre liquide.

Il faudra faire très attention en déplaçant l'appareil lorsqu'il contient un liquide chaud.

NE PAS poser l'appareil sur ou à côté d'un bruleur à gaz ou électrique, ni dans un four chauffé ou un four à micro-ondes.

NE PAS laisser le fil électrique pendre sur le bord du comptoir ou de la table.

NE PAS utiliser de produits abrasifs, de nettoyants caustiques ou de nettoyants pour fours pour nettoyer cet appareil.

Éviter tous changements soudains de température comme d'ajouter des aliments réfrigérés dans la mijoteuse chaude.

Pour débrancher, appuyer sur le bouton Marche/Arrêt (On/Off) et débrancher de la prise de courant. Toujours débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé, et avant de le nettoyer.

Laisser refroidir l'appareil avant de le nettoyer et de le ranger.

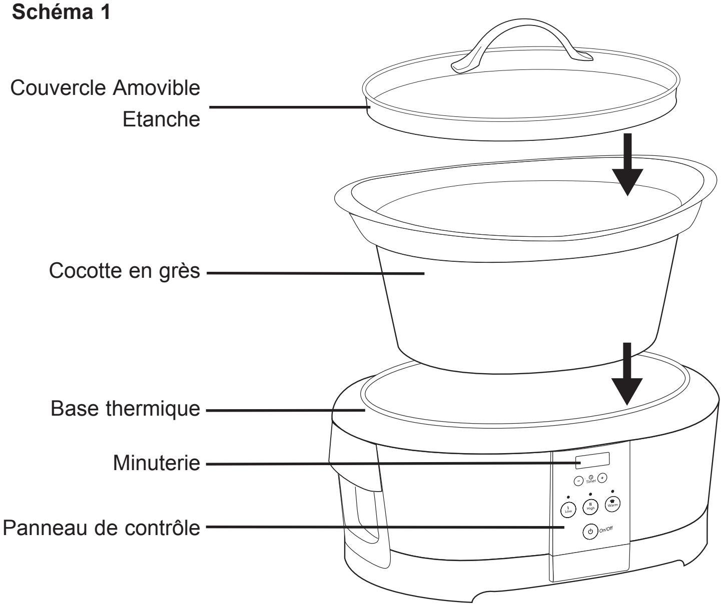
Laisser suffisamment d'espace au-dessus et tout autour de cet appareil en cours de fonctionnement pour permettre la circulation de l'air. Ne pas laisser cet appareil toucher les rideaux, le revêtement mural, les vêtements, les torchons ou autres matériaux inflammables en cours d'utilisation. FAIRE ATTENTION sur les surfaces sensibles où la chaleur peut causer un problème. Il est recommandé d'utiliser un dessous de plat résistant à la chaleur.

Toujours utiliser cet appareil sur une surface résistante à la chaleur.

N'UTILISER CET APPAREIL EXCLUSIVEMENT QUE POUR LA CUISINE. NE PAS UTILISER CET APPAREIL POUR DES APPLICATIONS AUTRES QUE CELLES POUR LESQUELLES IL A ÉTÉ CONÇU.

DIFFERENTS ELEMENTS DE LA MIJOTEUSE CROCK-POT®

Schéma 1



PREPARATION A L'UTILISATION

Avant d'utiliser votre mijoteuse, retirer tous ce qui appartient à l'emballage et nettoyer le couvercle et la cocote à l'eau chaude savonneuse et bien sécher.

REMARQUES:

S'il y a eu une coupure de courant pendant la cuisson, quand le courant est restauré l'appareil sera éteint. Toutes les sélections auront été effacées et devront être choisies à nouveau. Mais il est possible qu'il soit maintenant dangereux de consommer ces aliments. Si vous ne savez pas quelle a été la durée de la coupure de courant, nous vous suggérons de jeter la nourriture.

Ne pas remplir la cocotte à ras bord. Pour éviter de faire déborder, ne remplir la cocotte qu'au ¾.

Toujours cuisiner avec le couvercle mis et pour la durée recommandée. Ne pas retirer le couvercle pendant les deux premières heures de la cuisson, pour que la chaleur s'accumule efficacement.

Toujours utiliser des gants de cuisine lorsque vous touchez au couvercle ou à la cocotte.

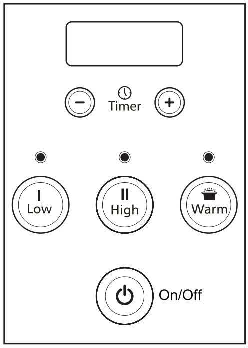
Débrancher quand la cuisson est terminée et avant de nettoyer.

La cocotte amovible va au four traditionnel et au four à micro-ondes. Ne pas utiliser la cocotte amovible sur un brûleur à gaz ou électrique ou sous la grille à rôtisserie. Vous reporter au tableau ci-dessous.

ASSEMBLAGE:

1. Poser la cocotte sur la base thermique.
2. Abaisser le couvercle sur la cocotte (voir schéma No1).

MODE D'EMPLOI DE VOTRE MIJOTEUSE



1. Poser la cocotte sur la base thermique, ajouter vos ingrédients et fermer le couvercle.
2. Brancher votre mijoteuse Crock-Pot®. Il vous faudra réduire le temps de cuisson de la recette si la cocotte n'est pas remplie aux trois-quarts.
3. Appuyer sur le réglage de cuisson désiré (FORT-HIGH ou BAS-LOW). Vous pouvez aussi choisir MOYEN (WARM), cependant cette option vise à maintenir les aliments au chaud et non pas à cuisiner.
4. Appuyer sur la minuterie pour choisir la durée désirée. Veuillez tenir compte des durées préprogrammées suivantes, lesquelles s'afficheront automatiquement une fois le réglage de cuisson choisi mais que vous pouvez ajuster:

   MOYEN = 6 heures

   BAS= 10 heures

   FORT= 6 heures
5. Une fois que toutes les options ont été choisies, les voyants correspondants s'allument, la mijoteuse commence à chauffer, et la minuterie interne commence le compte à rebours par incrément d'1 minute.
6. Une fois la cuisson terminée, la mijoteuse passe automatiquement au mode MAINTIEN AU CHAUD (WARM) et le voyant de MAINTIEN AU CHAUD s'allume. La minuterie affichera le temps écoulé depuis le début du mode MAINTIEN AU CHAUD, et s'éteindra au bout de six heures.

PIÈCE	RÉSISTE AU LAVE-VAISSELLE	RÉSISTE AU FOUR	RÉSISTE AU FOUR À MICRO ONDES	RESISTE A LA PLAQUE DE CUISSON
Couvercle	Oui	Non	Non	Non
Cocotte en grès	Oui	Oui mais pas sous le gril	Oui*	Non

* Vous reporter au mode d'emploi de votre four à micro-ondes pour toute utilisation avec des pièces en grès.

NETTOYAGE DE LA MIJOTEUSE

- TOUJOURS arrêter la mijoteuse, la débrancher de la prise électrique et la laisser refroidir avant de la nettoyer.
- Le couvercle et la cocotte en grès vont au lave-vaisselle ; ils peuvent aussi être lavés avec de l'eau chaude savonneuse. Ne pas utiliser des produits nettoyants ou des tampons à récurer abrasifs. Nettoyer les résidus avec un chiffon, une éponge ou une spatule en plastique.
- Pour retirer les taches d'eau ou autres, utiliser un nettoyant non abrasif ou du vinaigre.
- Comme pour tout plat en céramique, la cocotte et le couvercle ne résistent pas aux changements brusques de température. Ne pas laver la cocotte ou le couvercle à l'eau froide lorsqu'ils sont chauds.
- L'extérieur de la base thermique peut être lavé à l'aide d'un chiffon doux et d'eau tiède
- savonneuse. Essuyez-le pour le sécher. Ne pas utiliser des produits nettoyants abrasifs.

  ATTENTION: N'immergez jamais la base thermique dans l'eau ou tout autre liquide.
- Aucun autre entretien ne devrait être nécessaire.

REMARQUE: Après avoir nettoyé la cocotte à la main, la laisser sécher avant de la ranger.

TRUCS ET ASTUCES

LES PATES ET LE RIZ:

- Pour de meilleurs résultats avec le riz, utiliser un riz à grain long, précuit ou spécial comme le suggère la recette. Si le riz n'est pas complètement cuit après le temps de cuisson suggéré, ajouter 1 à 1 tasse et 1½ de liquide pour chaque tasse de riz cuit et continuer à faire cuire pendant 20 à 30 minutes.
- Pour de meilleurs résultats avec les pâtes, les faire cuire d'abord dans une casserole avec de l'eau bouillante jusqu'à ce qu'elles soient à peine tendres. Ajouter les pâtes à la mijoteuse Crock-Pot® pendant les 30 dernières minutes de la cuisson.

LES HARICOTS:

- Les haricots doivent être totalement attendris avant de les mélanger avec des aliments sucrés ou acides. Le sucre et l'acide ont un effet durcissant sur les haricots et les empêcheront de se ramollir.
- Les haricots secs, en particulier les haricots rouges, devraient être passés à l'eau bouillante avant de les ajouter au reste des ingrédients de la recette.
- Il est possible de remplacer les haricots secs avec des haricots cuits en boite.

LES LEGUMES:

- Beaucoup de légumes bénéficient d'une cuisson lente car ils révèlent alors toute leur saveur. Il est plus difficile de cuire excessivement des légumes dans une mijoteuse qu'il ne l'est dans un four ou sur une plaque de cuisson.
- Lorsque vous préparez un plat avec des légumes et de la viande, mettez les légumes dans la mijoteuse avant la viande. De manière générale, dans la mijoteuse, les légumes cuisent plus lentement que la viande.
- Pour faciliter la cuisson, mettre les légumes sur les côtés ou au fond de la cocotte.

LES HERBES FRAICHES ET LES EPICES:

- Les herbes fraiches apportent arôme et couleur mais devraient être ajoutées à la fin de la cuisson car la saveur se dissipe pendant une longue cuisson.
- Des herbes en poudre et/ou séchées sont parfaites pour une mijoteuse et peuvent être ajoutées des le début de la cuisson.
- Le pouvoir aromatique des herbes et des épices varient en fonction de leur force et de leur fraicheur. Utiliser les herbes modérément, goûter à la fin du cycle de cuisson et ajuster l'assaisonnement juste avant de servir.

LE LAIT:

- Le lait, la crème et la crème fraiche se désintègrent si la cuisson est longue. Si possible, ajouter ces ingrédients 15 à 30 minutes avant la fin de la cuisson.
- Vous pouvez remplacer le lait avec de la soupe condensée car elle résiste à une longue cuisson.

LES SOUPES:

- Certaines recettes de soupe requièrent de larges quantités d'eau. Mettre d'abord tous les ingrédients de la soupe dans la cocotte puis ajouter l'eau jusqu'à recouvrement. Si vous désirez une soupe plus liquide, ajoutez plus de liquide au moment de servir.

LES VIANDES:

- Enlever le gras, rincer et sécher la viande avec une serviette en papier.
- Faire griller la viande dans une poêle à part vous permet de dégraisser la viande avant de la mettre dans la mijoteuse, et permet aussi d'ajouter plus de profondeur au goût.
- La viande doit être positionnée dans la cocotte de telle façon qu'elle ne touche pas le couvercle.
- Pour des morceaux plus petits ou plus grands, ajuster la quantité de légumes ou de pommes de terre pour que la cocotte ne soit jamais remplie au delà de la ½ ou des ¾.

- La taille des morceaux de viande et les temps de cuisson recommandés ne sont que des estimations et peuvent varier en fonction du morceau, du type de viande et de la structure de l'os. Les viandes maigres comme par exemple le poulet ou le rôti de porc ont tendance à cuire plus vite que les viandes avec plus de tissus adipeux et de gras comme par exemple l'épaule de bœuf ou de porc. Faire cuire la viande sur l'os au lieu d'enlever l'os augmentera le temps de cuisson.
- Couper la viande en petits morceaux lorsque vous cuisez avec des aliments précuits comme par exemple des haricots ou des fruits, ou des légumes légers tels que champignons, oignons coupés en rondelles, aubergine ou des légumes en julienne. Ceci permet à tous les ingrédients d'être cuits en même temps.
- Lorsque vous faites cuire de la viande congelée, ajouter au moins 1 tasse de liquide chaud. Le liquide permettra d'amortir les effets du froid et évitera le changement brusque de température. En général, il faut ajouter 4 heures sur BAS (LOW) ou 2 heures sur FORT. Pour de grands morceaux de viande congelée, il est possible qu'il faille plus longtemps pour décongeler et attendrir.

LE POISSON:

- Le poisson cuit rapidement et il convient de l'ajouter entre quinze minutes et une heure avant la fin de la cuisson.

LE LIQUIDE:

- Pour de meilleurs résultats et pour éviter aux aliments de sécher ou brûler, vous assurer que la recette utilise suffisamment de liquide.
- Assurez-vous que la cocotte est toujours remplie au minimum jusqu'à la ½ et au maximum jusqu'au ¾, et suivre les temps de cuisson recommandés.

RECETTES

COTES LEVEES DE DOS Pour 6 à 10 personnes

2 à 4 carrés de côtes levées de dos coupées en 3 à 4 morceaux chacun
475 à 950 millilitres de sauce barbecue
2 à 3 oignons, hachés

1. Mettre les côtes dans la mijoteuse Crock-Pot®. Recouvrir avec les oignons et la sauce barbecue.
2. Fermer le couvercle et faire cuire sur Bas (Low) pendant 8 heures ou sur Fort (High) pendant 4 heures, ou jusqu'à ce que la viande soit tendre.
3. Pour servir, couper les côtes entre chaque os et couvrir d'un peu plus de sauce si vous le désirez.

TIRE DE PORC BBQ Pour 6 à 8 personnes

1.1-2.3 kg de longe de porc, dégraissé ou pas
475-950 millilitres de sauce barbecue
2–3 oignons, hachés
6–8 pains à hamburger ou petits pains

1. Mettre la longe de porc dans la mijoteuse Crock-Pot®. Recouvrir avec les oignons et la sauce barbecue.
2. Fermer le couvercle et faire cuire sur Bas (Low) pendant 8 heures ou sur Fort (High) pendant 4 heures, ou jusqu'à ce que la viande soit tendre.
3. Retirer le porc de la mijoteuse Crock-Pot® et effiler avec une fourchette. Remettre le porc dans la mijoteuse Crock-Pot® et recouvrir de sauce.
4. Servir le tiré de porc BBQ avec du pain à hamburger ou des petits pains.

RECETTES

BOEUF BOURGUIGNON Pour 6 a 8 personnes

3 cuillères à soupe de farine
Sel de mer et poivre
1,4 kg (3 livres) d'épaule de bœuf, coupée en cubes de 2,5 centimètre (1 pouce)
3 grosses carottes, épluchées et coupées en rondelles
1 oignon de taille moyenne, coupé en rondelles
6 lanières de lard cuit, coupées en morceaux de 2,5 à 5 cm (1 à 2 pouces)
1 284 millilitres de bouillon de bœuf
475 millilitres de vin rouge ou Bordeaux
1 cuillère à soupe de concentré de tomate
2 gousses d'ail, émincées
3 branches de thym frais, équeutées
1 feuille de laurier
450 grammes de champignons frais, coupés en morceaux
2 grosses pommes de terre, coupées en morceaux de 2,5 cm

1. Recouvrir le bœuf de farine, sel et poivre. Faire griller le bœuf dans la poêle sur une plaque de cuisson (optionnel).
2. Mettre la viande dans la mijoteuse Crock-Pot® et ajouter le reste des ingrédients.
3. Couvrir et faire cuire sur Bas (Low) pendant 8 à 10 heures ou sur Fort pendant 6 heures, ou jusqu'à ce que la viande soit tendre.

POULET GRILLE AUX HERBES ET AU CITRON Pour 4 à 6 personnes

1.8-2.7 kg de poulet rôti
120 grammes d'oignon, hachés
1 à 2 cuillères à soupe de beurre
Le jus d'un citron
½ cuillère à café de sel de mer
2 cuillères à soupe de persil frais
½ cuillère à café de thym séché
⅓ cuillère à café de paprika

1. Mettre l'oignon à l'intérieur de la cavité du poulet et frotter la peau avec du beurre. Mettre le poulet dans la mijoteuse Crock-Pot®.
2. Verser le jus du citron pressé sur le poulet et saupoudrer avec le reste des ingrédients. Couvrir et faire cuire sur Bas (Low) pendant 8 à 10 heures ou sur Fort (High) pendant 4 heures.

CHILLI Pour 6 à 8 personnes

2 gros oignons, hachés
5 à 6 gousses d'ail, émincées
2 poivrons verts, hachés
0.9-1.4 kilogrammes de bœuf découpé, cuit et égoutté
2 400 grammes d'haricots rouges, noirs ou blancs en boite, rincés et égouttés
1 400 grammes de tomates coupés en dés
2 piments jalapeno, enlever les grains et couper en lamelles
1 cuillère à soupe de cumin
1 cuillère à café de poivre de Cayenne
125 millilitres de bouillon de bœuf

1. Mettre tous les ingrédients dans la mijoteuse Crock-Pot®.
2. Couvrir et laisser cuire sur Bas (Low) pendant 8 à 9 heures ou sur Fort (High) pendant 4 heures.

RECETTES

POULET CACCIATORE Pour 4 à 8 personnes

2 à 3 oignons, émincés
0.9-1.8 kilogrammes de poulet (poitrine ou cuisse), avec la peau
1 794-grammes de tomates en boites, coupées en morceaux
5 gousses d'ail, émincées
120 millilitres de vin blanc sec ou de bouillon
2 cuillères à soupe de câpres
20 olives Kalamata dénoyautées, coupées en gros morceaux
1 bouquet de persil frais ou de basilique, équeuté et haché en gros morceaux
Sel de mer et poivre
Pâtes cuites

1. Mettre l'oignon coupé en rondelles dans la mijoteuse Crock-Pot® et recouvrir avec le poulet.
2. Dans un bol, mélanger les tomates avec le sel, le poivre, l'ail et le vin blanc. Verser sur le poulet.
3. Couvrir et faire cuire sur Bas (Low) pendant 6 heures ou sur Fort (High) pendant 4 heures ou jusqu'à ce que le poulet soit tendre.
4. Ajouter les câpres, les olives et les herbes juste avant de servir et mélanger.
5. Servir sur un lit de pâtes déjà cuites.

Remarque: Cuire du poulet avec les os au lieu de le désosser augmentera le temps de cuisson d'environ 30 minutes à 1 heure.

BOEUF BRAISE Pour 6 à 10 personnes

0.9-1.8 kilogrammes de rôti de bœuf
3 oignons, coupés en rondelle
120 grammes de farine
2 tiges de cèleri, coupées en rondelles
Sel de mer et poivre
240 grammes de champignons, coupés en rondelles
3 carottes, coupées en rondelles
240 millilitres de bouillon de bœuf ou de vin
3 pommes de terre, coupées en quatre

1. Enrober le bœuf de farine (½ tasse), sel et poivre. Faire griller le rôti dans une poêle sur plaque de cuisson (optionnel).
2. Mettre tous les légumes dans la mijoteuse Crock-Pot®, à l'exception des champignons. Ajouter le rôti et étaler les champignons sur le dessus. Verser le liquide.
3. Couvrir et laisser cuire sur Bas (Low) pendant 10 heures ou sur Fort (High) pendant 6 heures, ou jusqu'à ce que la viande soit tendre.

SAUCISSE ET BOULETTES DE VIANDE Pour 6 à 8 personnes

1.4-2.3 kilogrammes de saucisse et boulettes de viande, crues
6 gousses d'ail, épluchées et hachées
1 800 grammes de tomates en boite, écrasées
1–2 800 grammes de tomates italiennes en boite avec leur jus, coupées en gros morceaux
1 bouquet de basilic frais
Pâtes cuites
Fromage râpé

1. Faire dorer la saucisse et les boulettes de viande dans une poêle à part sur une plaque de cuisson (optionnel).
2. Mettre tous les ingrédients dans la mijoteuse Crock-Pot® à l'exception des pâtes et du fromage râpé.
3. Couvrir et faire cuire sur Bas (Low) pendant 8 heures ou sur Fort (High) pendant 4 heures.
4. Servir avec les pâtes cuites et le fromage râpé.

RAGOUT DE BOEUF Pour 6 à 8 personnes

0.9-1.8 kilogrammes d'épaule de bœuf pour ragout, coupée en cube d'environ 1pouce
120 grammes de farine
Sel de mer et poivre
710 millilitres de bouillon de bœuf
1 cuillère à soupe de sauce Worcestershire
3 gousses d'ail, émincées
2 feuilles de laurier
6 petites pommes de terre, coupées en quart
2–3 oignons, hachés
3 tiges de cèleri, coupées en rondelles

1. Saupoudrer la viande de farine, sel et poivre. Mettre la viande dans la mijoteuse Crock-Pot®.
2. Ajouter le reste des ingrédients et bien mélanger.
3. Couvrir et faire cuire sur Bas (Low) pendant 8–10 heures ou sur Fort (High) pendant 6 heures, ou jusqu'à ce que la viande soit tendre. Bien mélanger avant de servir.

FILLET DE POISSON, FACILE A FAIRE ET BON POUR LA SANTE Pour 4 à 6 personnes

Sel de mer et poivre
0.9-1.4 kilogrammes de poisson blanc (morue, bar, tilapia ou poisson-chat), des herbes fraiches équeutées (persil plat, basilic, estragon, herbes aromatiques ou un mélange)
2–3 citrons, coupés en tranches fines
Sauce tout préparée ou de la tapenade d'olives pour garnir

1. Saupoudrer le poisson de sel et de poivre des deux côtés et le mettre dans la mijoteuse Crock-Pot®. Recouvrir le poisson avec les herbes et les tranches de citron, en mettre aussi sous le poisson.
2. Couvrir et faire cuire sur Fort (High) pendant environ 30–40 minutes, ou jusqu'à ce que le poisson ne soit plus transparent. Le temps de cuisson varie en fonction de l'épaisseur du poisson.
3. Retirer les tranches de citron et recouvrir de sauce ou de tapenade.

GARANTIE

Veuillez conserver votre ticket de caisse, il vous sera demandé lors de toute réclamation sous garantie.

Cet appareil est garanti 2 ans à partir de la date d’achat, comme indiqué dans le présent document.

Dans le cas peu probable d’une panne résultant d’un défaut de conception ou de fabrication au cours de la période de garantie, veuillez rapporter l’appareil au magasin où vous l’avez acheté avec votre ticket de caisse et une copie de cette garantie.

Vos droits statutaires ne sont aucunement affectés par cette garantie. Seul Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited (« JCS (Europe) ») peut modifier ces dispositions.

JCS (Europe) s’engage à réparer ou remplacer gratuitement, pendant la période de garantie, toute pièce de l’appareil qui se révèle défectueuse sous réserve que :

- vous avertissiez rapidement le magasin ou JCS (Europe) du problème ; et
- l’appareil n’ait pas été altéré de quelque manière que ce soit ou endommagé, utilisé incorrectement ou abusivement, ou bien réparé ou altéré par une personne autre qu’une personne agréée par JCS (Europe) Products Europe.

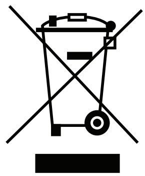
Cette garantie ne couvre pas les défauts liés à une utilisation incorrecte, un dommage, une utilisation abusive, l’emploi d’une tension incorrecte, les catastrophes naturelles, les événements hors du contrôle de JCS (Europe), une réparation ou une altération par une personne autre qu’une personne agréée par JCS (Europe) ou le non-respect des instructions d’utilisation. De plus, cette garantie ne couvre pas non plus l’usure normale, y compris, mais sans limitation, les petites décolorations et éraflures.

Cette garantie s’applique uniquement à l’acheteur d’origine et elle n’étend aucun droit à toute personne acquérant l’appareil pour un usage commercial ou communal.

Si votre appareil est accompagné d’une garantie locale ou d’une carte de garantie, veuillez en consulter les dispositions et conditions en vigueur, ou vous adresser à votre revendeur local pour en savoir plus.

Les déchets d’équipement électrique ne doivent pas être mélangés aux ordures ménagères. Veuillez recycler si vous en avez la possibilité. Envoyez-nous un email à enquiriesEurope@jardencs.com pour plus d’informations sur le recyclage et la directive WEEE.

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited
Middleton Road
Royton
Oldham
OL2 5LN
UK



DEUTSCH

Vielen Dank für Ihren Kauf dieses Crock-Pot® Stoneware Slow Cooker.

Kochen Sie Ihre Lieblingsmahlzeiten mit wenigen Arbeitsschritten. Ideal für Kasserollen, Eintöpfe, Suppen, Reisgerichte und Vieles mehr – und alles nur auf Druckdruck.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Bitte lesen Sie sich vor Inbetriebnahme dieses Geräts dieses Benützerhandbuch sorgfältig durch, da korrekte Bedienung die bestmögliche Leistung sicherstellt. Heben Sie diese Anleitung für zukünftige Fragen auf.

Personen (einschließlich Kinder), die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Gerät sicher zu benutzen, sollten zu ihrer eigenen Sicherheit dieses Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine verantwortliche Person benutzen. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder seiner Kundendienststelle ersetzt werden.

Bevor Sie dieses Gerät anschließen, überprüfen Sie, ob die Spannung auf dem Geräteschild (an der Unterseite des Geräts) der Netzspannung in Ihrem Haus entspricht.

NIEMALS DIE HEISSEN OBERFLÄCHEN BERÜHREN – STATTDESSEN DIE GRIFFE VERWENDEN.

Für Kinder, v.a. Kleinkinder, unzugänglich aufstellen.

Gerät NICHT direkt unterhalb einer Steckdose aufstellen.

Gerät NICHT im Freien verwenden.

Heizeinheit des Geräts, Kabel oder Stecker NICHT in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.

Besondere Vorsicht walten lassen, wenn ein Gerät mit heißen Flüssigkeiten transportiert wird.

NIEMALS das Gerät auf oder in die Nähe eines heißen Gasbrenners oder elektrischen Heizplatte stellen oder in einen heißen Ofen oder in die Mikrowelle.

Lassen Sie das Netzkabel NICHT über den Rand der Arbeitsplatte oder des Tisches hängen.

KEINE scharfen Scheuermittel, ätzenden Reiniger oder Backofenreiniger zum Reinigen des Geräts verwenden.

Plötzliche Temperaturschwankungen vermeiden, z.B. beim Einfüllen gekühlter Speisen in einen vorgeheizten Topf.

Um das Gerät vom Netz zu trennen, drücken Sie die Taste On/Off (Ein/Aus) und ziehen den Stecker aus der Steckdose. Stecken Sie das Gerät immer aus, wenn er nicht in Gebrauch ist und auch vor dem Reinigen.

Gerät vor Reinigung und Aufbewahrung immer abkühlen lassen.

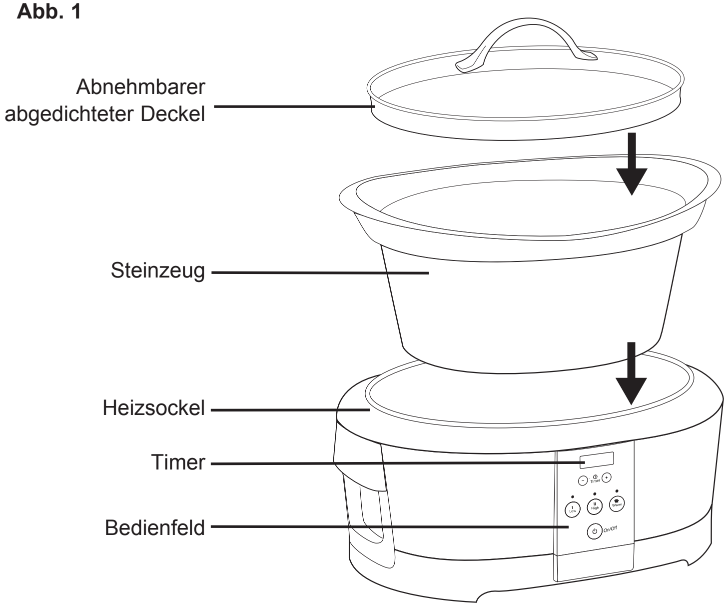
Bei Gebrauch dieses Geräts muss über dem Gerät und an den Seiten ausreichend Raum zur Luftzirkulation gelassen werden. Das Gerät darf während des Gebrauchs nicht mit Vorhängen, Tapeten, Kleidung, Geschirrtüchern oder anderen brennbaren Materialien in Berührung kommen. VORSICHT bei Gebrauch auf nicht hitzefesten Oberflächen. Es wird empfohlen, eine Isolierunterlage zu verwenden.

Das Gerät stets auf einer hitzebeständigen Oberfläche verwenden.

DIESES GERÄT EIGNET SICH AUSSCHLIESSLICH FÜR HAUSHALTSZWECKE. ES DARF NICHT FÜR ANDERE ZWECKE VERWENDET WERDEN.

CROCK-POT® SLOW COOKER KOMPONENTEN

Abb. 1



VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Zunächst entfernen Sie das Verpackungsmaterial und waschen den Deckel und das Steinzeug mit warmem Seifenwasser und trocknen alles sorgfältig ab.

BENUTZUNGSHINWEISE:

Falls es während der Kochzeit zu einem Stromausfall kommt, ist das Gerät nach Wiederherstellung der Stromversorgung ausgeschaltet. Alle Slow Cooker-Einstellungen wurden gelöscht und müssen neu eingestellt werden. Es ist möglich, dass das Nahrungsmittel nicht mehr genießbar ist. Falls Sie nicht wissen, wie lange der Stromausfall war, empfehlen wir das Nahrungsmittel wegzuwerfen.

Steinguttopf nicht zu voll machen. Um ein Überlaufen zu verhindern, den Steinguttopf nicht mehr als zu Dreiviertel auffüllen.

Beim Kochen immer den Deckel während der empfohlenen Zeit verwenden. Deckel während der ersten zwei Stunden Kochzeit nicht entfernen, damit sich die Hitze effizient entfalten kann.

Zum Anfassen des Deckels oder Topfes stets Topflappen oder Topfhandschuhe verwenden.

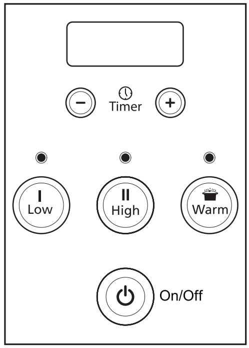
Stecken Sie das Gerät nach der Kochzeit aus und auch vor dem Reinigen.

Herausnehmbarer Steinguttopf ist backofen- und mikrowellenfest. Herausnehmbarer Steinguttopf darf nicht auf einem Gas- oder Elektroherd oder unter einem Grill verwendet werden. Siehe untenstehende Tabelle.

ZUSAMMENBAU:

1. Steinguttopf in die Heizeinheit stellen.
2. Setzen Sie den Deckel auf das Steinzeug (siehe Abb. 1).

GEBRAUCH IHRES SLOW COOKER



1. Steinguttopf in die Heizeinheit stellen, alle Zutaten dem Steinguttopf hinzufügen und mit dem Deckel zudecken.
2. Crock-Pot® Slow Cooker einstecken. Falls der Steinguttopf weniger als dreiviertel voll ist, müssen Sie die Kochzeit des Rezepts reduzieren.
3. Drücken Sie die gewünschte Kocheinstellungstaste HIGH oder LOW (HOCH oder NIEDRIG). Eine weitere Option ist WARM, jedoch nur zum Warmhalten des Gerichts und nicht zum Kochen.
4. Drücken Sie die Timer-Taste zur Auswahl der gewünschten Einstellung. Beachten Sie die folgenden vorprogrammierten Zeiten, die automatisch entsprechend der ausgewählten Kocheinstellung erscheinen und einstellbar sind.

   WARM = 6 Stunden

   NIEDRIG = 10 Stunden

   HOCH = 6 Stunden
5. Nachdem die Auswahl getroffen wurde, leuchten die entsprechenden Leuchten auf, der Slow Cooker beginnt mit dem Erhitzen und der eingebaute Timer zählt die Zeit minutenweise abwärts.
6. Wenn die Kochzeit abgelaufen ist, schaltet der Slow Cooker automatisch zur WARM-Einstellung um und die Einstellung WARM ist beleuchtet. Der Timer zeigt an, wie lange das Gerät auf WARM eingestellt war und schaltet nach sechs Stunden ab.

TEIL	SPÜLMASCHINENFEST	BACKOFENSICHE	MIKROWELLEN GEEIGNET	HERDPLATTEN-SICHER
Deckel	Ja	Nein	Nein	Nein
Steinzeug	Ja	Ja, aber nicht unter dem Backofengrill	Ja*	Nein

* Beachten Sie hierzu die Bedienungsanleitung Ihres Mikrowellenherds für Steingut.

REINIGUNG IHRES SLOW COOKER

- Schalten Sie Ihren Slow Cooker vor dem Reinigen IMMER aus, ziehen Sie den Stecker heraus und lassen Sie den Slow Cooker abkühlen.
- Der Deckel und das Slow Cooker Steinzeug können im Geschirrspüler oder mit warmem Seifenwasser gereinigt werden. Verwenden Sie keine Scheuermittel oder Topfreiniger. Hartnäckige Reste können in der Regel mit einem Tuch, einem Schwamm oder einer Plastikspachtel entfernt werden. Um Wasserflecken oder andere Flecken zu entfernen, einen nicht scheuernden Reiniger oder Essig verwenden.
- Wie bei Feinkeramik können Steinzug und Deckel keine plötzlichen Temperaturveränderungen ertragen. Steinguttopf oder Deckel nicht mit kaltem Wasser waschen, solange sie noch heiß sind.
- Das Äußere des Heizsockels kann mit einem weichen Tuch und warmem Seifenwasser gereinigt werden. Trocken abwischen. Keine Scheuermittel verwenden.

  VORSICHT: Tauchen Sie den Heizsockel niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
- Es ist keine zusätzliche Pflege vonnöten.

HINWEIS: Nach dem Reinigen von Hand den Topf vor der Aufbewahrung an der Luft trocknen lassen

TIPPS UND EMPFEHLUNGEN

TEIGWAREN UND REIS:

- Die besten Ergebnisse werden mit Langkorn-Schnellkochreis oder einem Spezialreis wie in den Rezepten angegeben erzielt. Falls der Reis nach dem empfohlenen Zeitraum noch nicht ganz gar ist, geben Sie noch zusätzlich 1 bis 1 ½ Tasse(n) Flüssigkeit pro Tasse gekochten Reis hinzu und kochen es noch 20 bis 30 Minuten.
- Die besten Ergebnisse mit Teigwaren erzielen Sie, wenn Sie die Teigwaren zuerst in kochendem Wasser etwas weich garen. Die Teigwaren während der letzten 30 Minuten Kochzeit in den Crock-Pot® Slow Cooker geben.

BOHNEN:

- Bohnen müssen ehe sie mit Zucker und/oder säurehaltigen Nahrungsmitteln vermengt werden, erst völlig weich sein. Zucker und Säure haben auf Bohnen eine verfestigende Wirkung und verhindern das Weichwerden.
- Trockenbohnen, insbesondere Feuerbohnen, sollten ehe Sie sie dem Rezept hinzufügen erst gekocht werden.
- Völlig gekochte Dosenbohnen können anstelle von Trockenbohnen verwendet werden.

GEMÜSE:

- Viele Gemüsearten eignen sich besonders für ein langsames Garen und entwickeln dadurch erst ihren vollen Geschmack. Im Gegensatz zum Ofen oder Herdplatten wird Gemüse in Ihrem Slow Cooker nicht so verkocht.
- Bei einem Rezept von Gemüse und Fleisch geben Sie das Gemüse vor dem Fleisch in den Slow Cooker. Gemüse kocht gewöhnlich langsamer als Fleisch in dem Slow Cooker.
- Verteilen Sie das Gemüse mehr an den Seiten oder auf dem Boden des Steinguttopfes zur Förderung des Garens.

KRÄUTER UND GEWÜRZE:

- Frische Kräuter geben dem Gericht einen guten Geschmack und verleihen ihm Farbe, sollten aber erst gegen Ende des Kochzyklus hinzugefügt werden, da der Geschmack bei längeren Kochzeiten verfliegt.
- Gemahlene und/oder getrocknete Kräuter und Gewürze eignen sich besonders für ein langsames Garen und können gleich zu Anfang hinzugefügt werden.
- Die Geschmacksintensität aller Kräuter und Gewürze kann je nach ihrer speziellen Intensität und Haltbarkeit sehr unterschiedlich sein. Verwenden Sie Kräuter nur sparsam, kosten Sie nach Ende des Kochzyklus und würzen Sie vor dem Servieren eventuell nach.

MILCH:

- Milch, Sahne und saure Sahne zersetzen sich bei längeren Kochzeiten. Wenn möglich erst in den letzten 15 bis 30 Minuten der Kochzeit hinzufügen.
- Kondenssuppen können anstelle von Milch verwendet werden und über längere Zeiten gekocht werden.

SUPPEN:

- Manche Suppenrezepte erfordern große Wassermengen. Geben Sie die anderen Suppenzutaten zuerst in den Slow Cooker und danach nur genügend Wasser zum Bedecken. Wenn eine dünnere Suppe gewünscht wird, geben Sie kurz vor dem Servieren mehr Flüssigkeit hinzu.

FLEISCH:

- Fett abschneiden, gut abspülen und das Fleisch mit einem Papiertuch trocken tupfen.
- Wenn das Fleisch zuerst in einer Pfanne oder auf einem Grill vorgebräunt wird, tropft das Fett vor dem langsamen Garen ab und verleiht dem Fleisch obendrein einen besseren Geschmack.
- Das Fleisch sollte so in den Steinguttopf gegeben werden, dass es den Deckel nicht berührt.

TIPPS UND EMPFEHLUNGEN

- Bei kleineren oder größeren Fleischmengen passen Sie das Gemüse oder die Kartoffeln so an, dass der Topf immer zur Hälfte oder zu Dreiviertel gefüllt ist.
- Die Fleischmenge und die empfohlenen Kochzeiten sind nur Schätzungen und können je nach Zuschnitt, Art und Knochenstruktur unterschiedlich sein. Mageres Fleisch wie Huhn oder Schweinslende kochen normalerweise schneller als Fleisch mit Bindegewebe und fettiges Fleisch wie Rindernacken oder Schweineschulter. Garen von Fleisch mit Knochen dauert im Gegensatz zu knochenlosem Fleisch länger.
- Schneiden Sie das Fleisch in kleinere Stücke, wenn Sie es mit vorgekochten Nahrungsmitteln wie Bohnen oder Früchten kochen oder mit delikaten Sachen wie Pilzen, gehackten Zwiebeln, Aubergine oder fein geschnittenem Gemüse. Auf diese Weise garen alle Nahrungsmittel zur gleichen Zeit.
- Bei gefrorenem Fleisch muss zuerst mindestens eine Tasse warmer Flüssigkeit in den Topf gegeben werden. Die Flüssigkeit wirkt als „Polster“ zur Verhütung plötzlicher Temperaturschwankungen. Normalerweise werden zusätzlich vier Stunden auf LOW (NIEDRIG) oder zwei Stunden auf HIGH (HOCH) benötigt. Bei größeren Stücken gefrorenem Fleisch kann es sogar viel länger dauern bis es auftaut und zart wird.

FISCH:

- Da Fisch schnell gar wird, sollte er gegen Ende der Zubereitungszeit, also in den letzten fünfzehn bis sechzig Minuten, zugegeben werden.

FLÜSSIGKEIT:

- Für das beste Ergebnis und um zu verhindern, dass Nahrungsmittel austrocknen oder anbrennen, vergewissern Sie sich stets, dass eine angemessene Menge Flüssigkeit für das Rezept verwendet wird.
- Stellen Sie sicher, dass der Steinguttopf immer mindestens halb voll und maximal dreiviertel voll ist und halten Sie sich an die angegebenen Kochzeiten.

REZEPTE

BOEUF BOURGUIGNON/RINDERBRATEN BURGUNDER ART 6 - 8 Portionen

3 Esslöffel Mehl
Meersalz und Pfeffer
1,4 kg Rindernacken in ca. 2,5 cm große Würfel schneiden
3 große Karotten, geschält und in Scheiben
1 mittlere Zwiebel, in Scheiben
6 Scheiben Frühstücksspeck, in 2,5 – 5 cm große Stücke schneiden
1 Dose Fleischbrühe, ca. 284 ml
475 ml roter Burgunderwein
1 Esslöffel Tomatenpaste
2 Knoblauchzehen, zerdrückt
3 Zweiglein frischen Thymian, entstielt
1 Lorbeerblatt
450 g frische Pilze, in Scheibchen geschnitten
2 große Kartoffeln, in ca. 2,5 cm große Stücke geschnitten

1. Das Fleisch mit dem Mehl, Salz und Pfeffer einreiben. Fleisch in einer Pfanne auf dem Herd erst anbraten (optional).
2. Fleisch in den Crock-Pot® Slow Cooker geben und die übrigen Zutaten.
3. Zudecken und 8 – 10 Stunden lang auf LOW (NIEDRIG) oder 6 Stunden lang auf HIGH (HOCH) kochen oder solange bis das Fleisch zart ist.

REZEPTE

BABY BACK RIBS (RIPPCHEN) 6 - 10 Portionen

2 – 4 Rippenstücke Baby Back Rippchen, in jeweils 3 bis 4 Stücke zerschneiden
475 – 950 ml Barbecue-Soße
2 – 3 Zwiebeln, gehackt

1. Rippchen in den Crock-Pot® Slow Cooker geben. Mit den Zwiebeln und der Barbecue-Soße bedecken.
2. Zudecken und 8 Stunden lang auf LOW (NIEDRIG) oder 4 Stunden lang auf HIGH (HOCH) kochen oder solange bis das Fleisch zart ist.
3. Zum Servieren die Rippchen zwischen den Knochen aufschneiden und falls gewünscht mit extra Soße bestreichen.

CHILLI 6 - 8 Portionen

2 große Zwiebeln, gehackt
5 - 6 Knoblauchzehen, zerdrückt
2 grüne Paprikaschoten, gehackt
0,9 – 1,4 kg Rinderhack, gekocht und abgetropft
2 Dosen zu je 400 g rote, schwarze oder weiße Bohnen, abgespült und abgetropft
1 Dose, ca. 400 g, gewürfelte Tomaten
2 Jalapeños, entkernt und fein gehackt
1 Esslöffel Kreuzkümmel
1Teelöffel Cayenne-Pfeffer
125 ml Fleischbrühe

1. Alle Zutaten in den Crock-Pot® Slow Cooker geben.
2. Zudecken und 8 - 9 Stunden lang auf LOW (NIEDRIG) oder 4 Stunden lang auf HIGH (HOCH) kochen.

HÜHNCHEN CACCIATORE/HÜHNCHEN NACH JÄGERART 4 - 8 Portionen

2 – 3 Zwiebeln, in dünne Scheibchen geschnitten
0,9 - 1,8 kg Hühnchen (Brust oder Hühnchenschenkel), enthäutet
1 Dose Eiertomaten, ca. 794 g, gehackt
5 Knoblauchzehen, zerdrückt
120 ml trockener Weißwein oder Brühe
2 Esslöffel Kapern
20 entsteinte Kalamata-Oliven, grob gehackt
1 Bund glattblättrige Petersilie oder Basilikum, entstielt und grob gehackt
Meersalz und Pfeffer
Abgekochte Pasta

1. Geschnittene Zwiebeln in den Crock-Pot® Slow Cooker geben und mit den Hühnchenteilen bedecken.
2. In einer Schüssel die Tomaten, Salz, Pfeffer, Knoblauch und Weißwein verrühren. Über das Hühnchen gießen.
3. Zudecken und 6 Stunden lang auf LOW (NIEDRIG) oder 4 Stunden lang auf HIGH (HOCH) kochen oder solange bis das Fleisch zart ist.
4. Kapern, Oliven und frische Kräuter kurz vor dem Servieren daruntermischen.
5. Über abgekochter Pasta servieren.

Hinweis: Hühnchen mit Knochen dauern ca. 30 Minuten bis eine Stunde länger bis sie gar sind, im Gegensatz zu entbeintem Hühnchen.

REZEPTE

BBQ PULLED PORK (BARBECUE-SCHWEINELENDE) 6 - 8 Portionen

1,1 – 2,3 kg Schweinelende - Fettbestandteile entfernen
475 – 950 ml Barbecue-Soße
2 – 3 Zwiebeln, gehackt
6 - 8 Hamburgerbrötchen oder knusprige Brötchen

1. Schweinelende in den Crock-Pot® Slow Cooker geben. Mit den Zwiebeln und der Barbecue-Soße bedecken.
2. Zudecken und 8 Stunden lang auf LOW (NIEDRIG) oder 4 Stunden lang auf HIGH (HOCH) kochen oder solange bis das Fleisch zart ist.
3. Schweinelende aus dem Crock-Pot® Slow Cooker nehmen und mit einer Gabel zerteilen. Fleisch wieder in den Crock-Pot® Slow Cooker geben und mit der Soße Übergießen.
4. BBQ Pulled Pork auf Hamburgerbrötchen oder knusprigen Brötchen servieren.

GEBRATENES HUHN MIT ZITRONENSAFT UND KRÄUTERN 4 - 6 Portionen

1,8 – 2,7 kg Brathuhn
1 mittlere Zwiebel, gehackt
15 – 30 g Butter
Saft von einer Zitrone
½ Teelöffel Meersalz
2 Esslöffel frisch gehackte Petersilie
½ Teelöffel getrockneter Thymian
⅓ Teelöffel Paprika

1. Zwiebeln in den Hühnchenbauch geben und die Haut mit der Butter einreiben. Hühnchen in den Crock-Pot® Slow Cooker geben.
2. Zitronensaft über das Hühnchen träufeln und mit den übrigen Gewürzen bestreuen. Zudecken und 8 – 10 Stunden lang auf LOW (NIEDRIG) oder 4 Stunden lang auf HIGH (HOCH) kochen.

SCHMORBRATEN 6 - 10 Portionen

0,9 – 1,8 kg Rinderschmorbraten
3 Zwiebeln, in Scheiben
120 g Mehl
2 Selleriestangen, in Scheibchen; Meersalz und Pfeffer
240 g frische Pilze, in Scheibchen geschnitten
3 Karotten, in Scheiben
240 ml Fleischbrühe oder Wein
3 Kartoffeln, geviertelt

1. Den Braten mit einer halben Tasse Mehl, Salz und Pfeffer einreiben. Braten in einer Pfanne auf dem Herd erst anbraten (optional).
2. Das gesamte Gemüse in den Crock-Pot® Slow Cooker geben, außer den Pilzen. Braten hinzufügen und die Pilze obendrauf verteilen. Flüssigkeit darüber gießen.
3. Zudecken und 10 Stunden lang auf LOW (NIEDRIG) oder 6 Stunden lang auf HIGH (HOCH) kochen oder solange bis das Fleisch zart ist.

REZEPTE

WURST UND HACKFLEISCHBÄLLCHEN 8 - 10 Portionen

1,4 – 2,3 kg Wurst und Hackfleischbällchen
6 Knoblauchzehen, geschält und gehackt
1 Dose, ca. 800 g, zerkleinerte Tomaten
1 – 2 Dosen zu je 800 g Eiertomaten mit Saft, grob gehackt
1 Bund frisches Basilikum
Abgekochte Pasta
Geriebenen Käse

1. Wurststückchen und Hackfleischbällchen in einer Pfanne auf dem Herd erst anbraten (optional).
2. Alle Zutaten in den Crock-Pot® Slow Cooker geben, mit Ausnahme der Pasta und dem geriebenen Käse.
3. Zudecken und 8 Stunden lang auf LOW (NIEDRIG) oder 4 Stunden lang auf HIGH (HOCH) kochen.
4. Mit abgekochter Pasta und dem geriebenen Käse servieren.

RINDFLEISCHTOPF/RINDSGULASCH 6 - 8 Portionen

0,9 – 1,8 kg Rindsgulaschfleisch, in ca. 2,5 cm große Würfel schneiden
120 g Mehl
Meersalz und Pfeffer
710 ml Fleischbrühe
1 Esslöffel Worcestershire-Soße
3 Knoblauchzehen, zerdrückt
2 Lorbeerblatt
6 kleine Kartoffeln, geviertelt
2 – 3 Zwiebeln, gehackt
3 Selleriestangen, in Scheibchen

1. Mehl, Salz und Pfeffer vermischen und das Fleisch damit bestäuben. Fleisch in den Crock-Pot® Slow Cooker geben.
2. Übrige Zutaten hinzufügen und gut umrühren.
3. Zudecken und 8 – 10 Stunden lang auf LOW (NIEDRIG) oder 6 Stunden lang auf HIGH (HOCH) kochen oder solange bis das Fleisch zart ist. Vor dem Servieren gründlich umrühren.

EINFACHES, GESUNDES FISCHFILET 4 - 6 Portionen

Meersalz und Pfeffer
0,9 – 1,4 kg Weißfisch (Kabeljau, Seebarsch, Tilapia oder Wels)
Entstielte frische Kräuter (glattblättrige Petersilie, Basilikum, Estragon, Bohnenkraut oder eine Kombination davon)
2 – 3 Zitronen, in dünne Scheiben geschnitten
Fertige Salsa oder Oliventapenade zum Garnieren

1. Beide Seiten des Fisches salzen und pfeffern und in den Crock-Pot® Slow Cooker geben. Oben auf den Fisch die Kräuter und Zitronenscheiben geben und einige unter den Fisch legen.
2. Zudecken und ca. 30 - 40 Minuten lang auf HOCH kochen oder solange bis der Fisch nicht mehr transluzent/glasig ist. Die Kochdauer hängt von der Dicke des Fischs ab.
3. Zitronenscheiben entfernen und mit Salsa oder Tapenade verzieren.

GARANTIE

Bewahren Sie bitte unbedingt den Kaufbeleg

auf. Dieser ist für die Geltendmachung von Garantieansprüchen zwingend erforderlich.

Die in diesem Dokument beschriebene Gerätegarantie gilt für einen Zeitraum von 2 Jahren ab Kaufdatum.

Sollte das Gerät entgegen aller Erwartungen innerhalb dieses Zeitraums aufgrund eines Konzeptions- oder Herstellungsfehlers nicht mehr einwandfrei funktionieren, können Sie es zusammen mit dem Kaufbeleg und einer Kopie dieses Garantiebelegs am Kaufort abgeben.

Die aus dieser Garantie erwachsenden Ansprüche und Leistungen sind als Ergänzung zu Ihren gesetzlichen Ansprüchen anzusehen. Diese werden von dieser Garantie nicht beeinträchtigt. Diese Bedingungen können ausschließlich durch Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited (“JCS (Europe)”) geändert werden.

JCS (Europe) verpflichtet sich innerhalb der Garantiedauer zur kostenlosen Reparatur oder zum kostenlosen Austausch des Geräts bzw. von Geräteteilen, die nachweislich nicht ordnungsgemäß funktionieren. Es gelten jedoch folgende Voraussetzungen:

- Sie müssen den Händler oder JCS (Europe) unverzüglich über das Problem informieren.
- Es dürfen an dem Gerät keinerlei Änderungen vorgenommen worden sein. Auch darf das Gerät nur bestimmungsgemäß eingesetzt bzw. nicht beschädigt oder von Personen repariert worden sein, die von JCS (Europe) nicht dazu autorisiert waren.

Mängel, die auf unsachgemäße Nutzung, Beschädigung, nicht zugelassene elektrische Spannung, Naturgewalten, Ereignisse außerhalb der Kontrolle durch JCS (Europe), Reparaturen oder Änderungen durch Personen, die von JCS (Europe) nicht dazu autorisiert waren, oder Nichtbeachtung der Nutzungsanweisungen zurückzuführen sind, werden von dieser Garantie nicht abgedeckt. Außerdem sind durch normale Gebrauchsabnutzung entstandene Mängel, wie beispielsweise geringfügige Verfärbungen und Kratzer, von dieser Garantie ausgenommen.

Die im Rahmen dieser Garantie eingeräumten Rechte gelten ausschließlich für den ursprünglichen Käufer und dürfen nicht auf die kommerzielle oder kommunale Nutzung ausgedehnt werden.

Falls Ihr Gerät mit einer länderspezifischen Garantie- oder Gewährleistung geliefert wurde, sollten Sie sich nach deren Bedingungen und nicht nach dieser Garantie richten. Nötigenfalls kann Ihnen der örtliche Vertragshändler weitere Informationen geben.

Dieses Zeichen weist darauf hin, dass dieses Produkt in der EU nicht im Hausmüll entsorgt werden darf. Um mögliche Umweltschäden oder eine Beeinträchtigung der menschlichen Gesundheit durch ungeordnete Abfallbeseitigung zu vermeiden, sollten Sie das ausgediente Produkt dem Recycling zuführen, um die umweltverträgliche Wiederverwendung der Materialien zu fördern. Bitte geben Sie das nicht mehr verwendungsfähige Gerät bei einer Rückgabe- bzw. Sammelstelle ab, oder wenden Sie sich an den Händler, bei dem das Produkt gekauft wurde. Dort kann das Produkt einem umweltverträglichen Recycling zugeführt werden.

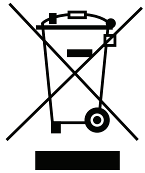
Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited

Middleton Road

Royton

OL2 5LN

Großbritannien



NEDERLANDS

Hartelijk dank voor uw aankoop van deze aardewerken slowcooker van Crock-Pot®.

Kook in een paar eenvoudige stappen uw lievelingsgerechten. Perfect voor stoofschotels, gestoofd vlees, soep, rijstgerechten en nog veel meer – allemaal met de druk op een knop.

BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN

Lees deze handleiding voorzichtig door voordat u dit apparaat gebruikt, aangezien een juist gebruik de allerbeste prestaties geeft.

Wilt u voordat u dit apparaat aansluit, controleren of het voltage dat op de kenplaat (aan de onderkant van het apparaat) staat aangegeven, overeenkomt met de netspanning in uw huis.

Deze toepassing is niet bedoeld om gebruikt te worden door personen (met inbegrip van kinderen) met verminderde fysieke, sensorische of mentale vaardigheden of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij dat ze supervisie krijgen of instructies hebben gekregen over het gebruik van de toepassing door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid. Kinderen moeten onder supervisie staan om er voor te zorgen dat ze niet met de toepassing gaan spelen.

Als het stroomsnoer beschadigd is, moet dit door de fabrikant of zijn servicebureau vervangen worden.

RAAK HETE OPPERVLAKKEN NIET AAN, MAAR GEBRUIK DE HANDVATEN.

NIET neerzetten waar het door kinderen, vooral zeer jonge kinderen, aangeraakt kan worden.

Dit apparaat NIET direct onder een stopcontact plaatsen.

Dit apparaat NIET buiten gebruiken.

Verwarmingsapparaat, snoer of stekker NIET onderdompelen in water of andere vloeistof.

Wees uiterst voorzichtig bij het verplaatsen van een apparaat gevuld met hete vloeistof.

Het apparaat NIET plaatsen op of nabij een heet gasfornuis of een elektrisch fornuis of in een heteluchtoven of een magnetronoven.

Laat de netsnoer NIET over de rand van het werkblad of de tafel hangen.

GEEN krassende schuur-of bijtende middelen, of ovenreinigers gebruiken bij het schoonmaken van dit apparaat.

Voorkom plotselinge temperatuurveranderingen door bijvoorbeeld voedselproducten direct uit de koelkast in een verwarmde schaal te leggen.

Om de stroomverbinding te verbreken, drukt u op de uitknop en trekt u de stekker uit het stopcontact. De stekker altijd uit het stopcontact halen wanneer het niet in gebruik is en voorafgaand aan reiniging.

Het apparaat laten afkoelen voor het schoonmaken en opbergen.

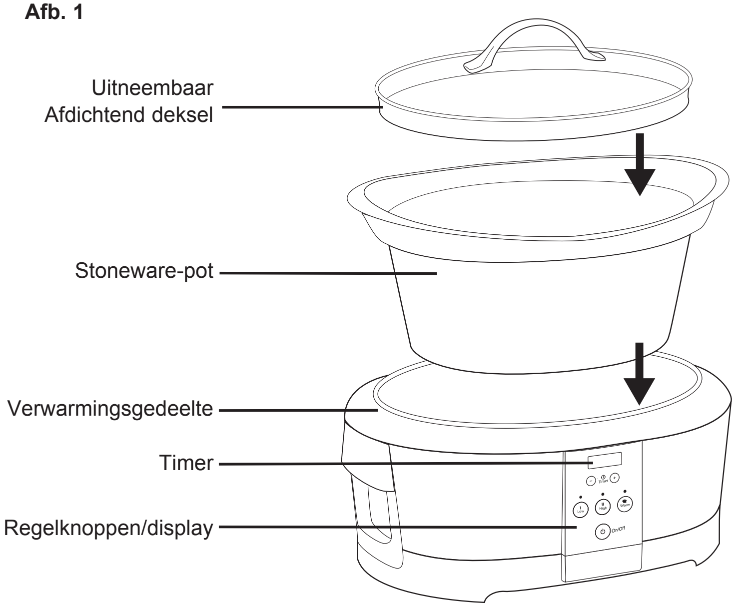
Tijdens het gebruik voor luchtcirculatie zorgen door genoeg ruimte boven en aan alle kanten van het apparaatvrij te laten. Zorg dat dit apparaat tijdens gebruik geen gordijnen, behang, kleding, vaatdoeken of andere brandgevaarlijke stoffen raakt. Men dient VOORZICHTIG te zijn op oppervlakken die gevoelig zijn voor warmte. Het is raadzaam een warmte isolatiekussentje te gebruiken. DIT APPARAAT IS UITSLUITEND VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK. APPARAAT NIET VOOR ANDERE DOELEINDEN GEBRUIKEN DAN WAAR HET VOOR BESTEMD IS.

Het apparaat altijd op een hittebestendige ondergrond gebruiken.

DIESES GERÄT EIGNET SICH AUSSCHLIESSLICH FÜR HAUSHALTSZWECKE. ES DARF NICHT FÜR ANDERE ZWECKE VERWENDET WERDEN.

COMPONENTEN VAN DE SLOWCOOKER VAN CROCK-POT®

Afb. 1



VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK

Voordat u uw slowcooker gebruikt, verwijdert u alle verpakkingsmaterialen en wast u het deksel en het aardewerk af met warm sop en droogt u deze goed af.

GEBRUIKSAANTEKENINGEN:

Bij een stroomstoring tijdens het koken is het apparaat uitgeschakeld als de stroomtoevoer weer wordt hersteld. Alle instellingen voor de slowcooker zijn gewist en moeten opnieuw worden ingesteld. De etenswaren zijn wellicht niet geschikt voor consumptie. Als u niet zeker weet hoe lang de stroomtoevoer is onderbroken, dan raden we aan dat u het voedsel weggooit.

Vul de aardewerken pot niet teveel op. Om morsen te vermijden, vult u de aardewerken pot niet voor meer dan driekwart op.

Kook de etenswaren altijd gedurende de aanbevolen tijd met het deksel erop. Verwijder het deksel niet tijdens de eerste twee uur van het koken, zodat de warmte op efficiënte wijze kan toenemen.

Draag altijd ovenwanten als u het deksel of de aardewerken pot aanraakt.

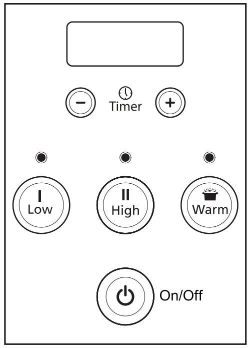
Haal de stekker uit het stopcontact na het koken en voor het reinigen.

De uitneembare aardewerken pot is oven- en magnetronbestendig. Gebruik de aardewerken pot niet op een gasfornuis of een elektrisch fornuis, of in een braadoven. Raadpleeg het onderstaande overzicht.

SAMENSTELLING:

1. Plaats het aardewerk in het verwarmingsonderdeel.
2. Plaats het deksel horizontaal in het aardewerk (afb. 1).

GEBRUIK VAN UW SLOWCOOKER



1. Plaats het aardewerk in het verwamingsonderdeel, voeg uw ingrediënten toe aan de pot en dek het af met het deksel.
2. Steek de stekker van uw slowcooker van Crock-Pot® in het stopcontact. U dient de kooktijd te verkorten als de pot minder dan driekwart vol is.
3. Selecteer de gewenste kookinstelling (HOOG of LAAG). WARM is ook een optie die kan worden geselecteerd. Deze optie is alleen bedoeld om etenswaren warm te houden en niet om deze te koken.
4. Druk op de timerknop om de gewenste tijd in te stellen. Hieronder staan de vooraf geprogrammeerde tijden die automatisch verschijnen op basis van de geselecteerde kookinstelling. Deze kunnen worden aangepast:

   WARM = 6 uur

   LAAG = 10 uur

   HOOG = 6 uur
5. Zodra alles is ingesteld, gaat het bijbehorende lampje aan, begint de slowcooker met verwarmen en begint de interne timer met het aftellen in stappen van één minuut.
6. Aan het einde van de kooktijd schakelt de slowcooker automatisch over op de instelling WARM en gaat het lampje voor WARM aan. De timer geeft aan hoe lang het apparaat op WARM is ingesteld en schakelt het apparaat uit na zes uur.

GESCHIKT VOOR: ONDERDEEL	AFWASMACHINE	OVEN	MAGNETRONNJOP	HETELUCHTOVEN
Deksel	Ja	Nee	Nee	Nee
Stoneware-pot	Ja	Ja, maar niet onder de grill	Ja*	Nee

* Raadpleeg de handleiding van uw magnetron voor gebruik in combinatie met aardewerk.

HET SCHOONMAKEN VAN UW SLOWCOOKER

- Schakel uw slowcooker ALTIJD uit, trek de stekker uit het stopcontact en laat het afkoelen voordat u het schoonmaakt.
- Het deksel en de stoneware-pot van de slowcooker kunnen in de afwasmachine of met heet water en zeep worden afgewassen. Gebruik geen schurende afwasmiddelen of schuursponzen. Een doek, spons of rubberen spatel zijn meestal voldoende om resten te verwijderen.
- Gebruik een niet-schurend reinigingsmiddel of azijn om water- en andere vlekken te verwijderen.
- De aardewerken pot en het deksel zijn, net als andere fijne keramiek, niet bestand tegen plotselinge temperatuurschommelingen. De aardewerken pot en het deksel niet afwassen met koud water als ze heet zijn.
- De buitenkant van de buitenpot mag worden schoongemaakt met een zachte doek en warm water en zeep. Droog het af. Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen.

  VOORZICHTIG: dompel het verwarmingsgedeelte nooit onder in water of een andere vloeistof.
- Geen andere reparatiehandelingen mogen worden uitgevoerd.

LET OP: laat de pot drogen na het reinigen met de hand voorafgaand aan het opbergen.

HINTS EN TIPS

PASTA EN RIJST:

- Voor het beste rijstresultaat gebruikt u langkorrelige rijst of een speciale rijstsoort, zoals vermeld in het recept. Als de rijst na de aangegeven kooktijd nog niet helemaal gaar is, voeg dan nog 1 tot 1½ kop vocht toe per kop gekookte rijst en laat het geheel nog 20 tot 30 minuten doorkoken.
- Voor de beste pastaresultaten de pasta eerst gedeeltelijk in een pan kokend water koken totdat die bijna gaar is. Voeg de pasta aan de Crock-Pot® slowcooker toe voor de laatste 30 minuten van de bereidingstijd.

BONEN:

- Bonen moeten helemaal zacht gemaakt worden voordat ze gecombineerd worden met suiker en/ of zure gerechten. Suiker en zuur hebben een verhardend effect op bonen en voorkomen dat ze zacht worden.
- Gedroogde bonen, vooral rode kievitsbonen, moeten gekookt worden voordat ze aan een recept worden toegevoegd.
- Volledig gare bonen uit blik kunnen gebruikt worden ter vervanging van droge bonen

GROENTEN:

- Veel groenten profiteren van slowcooking, waarbij hun volle smaak tot zijn recht komt. In uw slowcooker worden ze meestal niet doorgekookt, zoals wel kan gebeuren in de oven of op het fornuis.
- Als u recepten bereidt met zowel groenten als vlees, leg dan de groenten vóór het vlees in de slowcooker. Over het algemeen koken groenten langzamer dan vlees in de slowcooker.
- Plaats groenten langs de zijkanten of op de bodem van de aardewerken pot voor een betere bereiding.

KRUIDEN EN SPECERIJEN:

- Verse kruiden voegen smaak en kleur toe, maar dienen pas aan het eind van de bereidingstijd toegevoegd te worden, aangezien de smaak tijdens lange kooktijden vervliegt.
- Gemalen en/of gedroogde kruiden en specerijen zijn bij uitstek geschikt voor slowcooking. Ze kunnen aan het begin van de bereidingstijd worden toegevoegd.
- De smaakkracht van kruiden en specerijen kan aanzienlijk variëren, afhankelijk van hun specifieke sterkte en de houdbaarheidsperiode. Wees voorzichtig met kruiden: proef eerst aan het eind van de bereidingstijd en breng het gerecht pas vlak voor het opdienen op smaak.

MELK:

- Melk, room en zure room kunnen schiften tijdens lange bereidingstijden. Indien mogelijk, pas toevoegen in de laatste 15 tot 30 minuten van de bereidingstijd.
- Gecondenseerde soep kan als vervanging voor melk dienen en kan gedurende langere tijden koken.

SOEPEN:

- Sommige soeprecepten vragen om grote hoeveelheden water. Eerst de andere soepingrediënten aan de slowcooker toevoegen en daarna net genoeg water toevoegen tot het geheel onder water staat. Indien dunnere soep gewenst is, meer vocht toevoegen bij het opdienen.

VLEES:

- Vet wegsnijden, goed afspoelen en het vlees droogdeppen met keukenpapier.
- Door het vlees in een aparte braad- of koekenpan aan te braden, kan het vet voor het slowcooken weggegoten worden. Dit geeft ook een rijkere smaak.
- Het vlees dient zodanig in de aardewerken pot gelegd te worden dat het niet in aanraking komt met het deksel.
- Voor kleinere of grotere stukken vlees, de hoeveelheden groente of aardappelen zodanig

aanpassen dat de aardewerken pot altijd ½ tot ¾ vol is.

- De grootte van het vlees en de aanbevolen bereidingstijden zijn slechts gemiddelden en kunnen variëren, afhankelijk van het specifieke stuk vlees, het soort vlees en de botstructuur. Mager vlees, zoals kip of varkenshaas, is meestal eerder gaar dan vlees met meer bindweefsel en vet, zoals runderlappen of varkensschouder. Bereiding van vlees aan het bot in plaats van zonder bot verlengt de bereidingstijd.
- Snijd vlees in kleine stukjes wanneer het tegelijkertijd bereid wordt met voorgekookte producten, zoals bonen of fruit, of lichte groentes, zoals champignons, gehakte ui, aubergine of fijngesneden groente. Op deze manier is al het voedsel tegelijkertijd gaar.
- Bij het bereiden van bevroren vlees dient eerst minstens één kop warme vloeistof toegevoegd te worden. De vloeistof dient als een “buffer” ter vermijding van plotselinge temperatuurschommelingen. Meestal zijn er daarna nog eens vier uur op LAAG of twee uur op HOOG nodig. Bij grotere stukken bevroren vlees kan het langer duren om het vlees te ontdooien en mals te maken.

VIS:

- Vis kookt sneller en moet pas aan het einde van de kooktijd worden toegevoegd, d.w.z. tijdens de laatste vijftien minuten tot een uur.

VOCHT:

- Voor de beste resultaten en om te voorkomen dat voedsel uitdroogt of aanbrandt, dient er altijd voldoende vocht in het recept gebruikt te worden.
- Zorg ervoor dat de aardewerken pot minstens ½ vol en hoogstens ¾ vol is en volg de aanbevolen bereidingstijden.

RECEPTEN

EENVOUDIGE EN GEZONDE VISFILET Voor 4-6 personen

Zeezout en peper
0,9-1,4 kilo witvis (kabeljauw, zeebaars, tilapia of meerval), zonder vel. Verse kruiden (ongekrulde peterselie, basilicum, dragon, bonenkruid of een combinatie van alles)
2-3 citroenen, in dunne plakjes
Bereide salsa of olijventapenade voor de garnering

1. De vis aan beide zijden bestrooien met zout en peper en in Crock-Pot® slowcooker leggen. De bovenkant van de vis met kruiden en plakjes citroen bedekken en ook wat citroenplakjes onder de vis plaatsen.
2. Afdekken en op hoog bereiden gedurende ongeveer 30-40 minuten, of totdat de vis niet meer doorschijnend is. Bereidingstijden variëren afhankelijk van de dikte van de vis.
3. De citroenplakjes verwijderen en bedekken met salsa of tapenade.

BBQ PULLED PORK Voor 6-8 personen

1,1-2,3 kilo varkenslende, mager of vet
475-950 ml barbecuesaus
2–3 uien, fijngehakt
6-8 hamburgerbroodjes of harde bolletjes

1. Doe de varkenslende in Crock-Pot® slowcooker. Bedekken met ui en barbecuesaus.
2. Afdekken en op laag koken gedurende 8 uur of op hoog gedurende 4 uur, of totdat het vlees mals is.
3. Haal het varkensvlees uit Crock-Pot® slowcooker en trek met een vork in stukjes. Terugplaatsen in Crock-Pot® slowcooker en bedekken met saus.
4. Serveer BBQ pulled pork op hamburgerbroodjes of harde bolletjes.

RECEPTEN

BEEF BOURGUIGNON Voor 6-8 personen

3 eetlepels bloem
Zeezout en peper
1,4 kilo (3 pond) runderlap, gesneden in blokjes van 2,5 cm (1 inch)
3 grote wortels, geschild en in plakjes
1 middelgrote ui, in plakjes
6 repen gekookt spek, gesneden in stukjes van 2,5-5 cm (1-2 inch)
1 blik runderbouillon van 284 ml
475 ml rode wijn of bourgogne
1 eetlepel tomatenpuree
2 knoflooktenen, fijngemalen
3 takjes verse tijm, met stengels
1 laurierblaadje
450 g verse champignons, in plakjes
2 grote aardappelen, gesneden in stukjes van 2,5 cm

1. Het rundvlees bedekken met bloem, vermengd met zout en peper. Aanbraden in een braadpan op het fornuis (optioneel).
2. Leg het vlees in Crock-Pot® slowcooker en voeg de overige ingrediënten toe.
3. Afdekken en op laag koken gedurende 8-10 uur of op hoog gedurende 6 uur, of totdat het vlees mals is

---

GEGRILDE KIP MET CITROENGRAS Voor 4-6 personen

1,8-2,7 kilo braadkip
120 ml ui, gehakt
1-2 eetlepels boter
Sap van een citroen
½ theelepel zeezout
2 eetlepels verse peterselie
½ theelepel gedroogde tijm
⅓ theelepel paprikapoeder

1. Doe de ui in de holte van de kip en wrijf het vel in met boter. Doe de kip in Crock-Pot® slowcooker.
2. Citroensap over de kip uitknijpen en bestrooien met de overige kruiden. Afdekken en op laag koken gedurende 8-10 uur of op hoog gedurende 4 uur

---

CHILI oor 6-8 personen

2 grote uien, in blokjes
5-6 knoflooktenen, fijngemalen
2 groene paprika’s, in blokjes
0,9-1,4 kilo rundergehakt, gaar en uitgelekt
2 blikken van 400 g met rode, bruine of witte bonen, afgespoeld en uitgelekt
1 blik van 400 g tomaten in blokjes
2 jalapeños, zonder zaadjes en fijngemalen
1 eetlepel komijn
1 theelepel cayennepeper
125 g runderbouillon

1. Alle ingrediënten toevoegen aan de Crock-Pot® slowcooker.
2. Afdekken en op laag koken gedurende 8-9 uur of op hoog gedurende 4 uur.

KIP CACCIATORE Voor 4-8 personen

2–3 uien, in dunne plakjes
0,9-1,8 kg kippenvlees (filet of dijen), zonder vel
1 794-g blik pruimtomaten, in blokjes
5 knoflooktenen, fijngemalen
120 ml droge witte wijn of bouillon
2 eetlepels kappertjes
20 kalamataolijven, grofgehakt
1 bosje verse peterselie of basilicum, met steel en grofgehakt
Zeezout en peper
Gekookte pasta

1. Leg de gesneden ui in Crock-Pot® slowcooker en bedek die met het kippenvlees.
2. In een kom tomaten, zout, peper, knoflook en witte wijn door elkaar roeren. Giet dit over het kippenvlees.
3. Afdekken en op laag koken gedurende 6 uur of op hoog gedurende 4 uur, of totdat het kippenvlees mals is.
4. De kappertjes, olijven en verse kruiden vlak voor het opdienen erdoorheen roeren.
5. Serveren met gekookte pasta.

Let op: bereiding van kip aan het bot verlengt de bereidingstijd in verhouding tot kip zonder bot met ongeveer 30 minuten tot 1 uur.

GEBRADEN RUNDVLEES Voor 6-10 personen

0,9-1,8 kilo runderbraadlappen
3 uien in plakjes
120 g bloem
2 stengels bleekselderij in plakjes, zeezout en peper
240 g champignons in plakjes
3 wortels, in plakjes
240 ml runderbouillon of wijn
3 aardappels, in vieren

1. Bedek het vlees met ½ kop bloem, zout en peper. Het vlees dichtbranden in een braadpan op het fornuis (eventueel).
2. Alle groenten in Crock-Pot® slowcooker doen, behalve de champignons. Het vlees toevoegen en de champignons erboven verspreiden. Het vocht toevoegen.
3. Afdekken en op laag koken gedurende 10 uur of op hoog gedurende 6 uur, of totdat het vlees mals is.

WORST EN GEHAKTBALLEN Voor 8-10 personen

1,4-2,3 kilo worst en gehaktballen, onbereid, 6 knoflooktenen, geschild en gehakt
1 blik van 800 g met geperste tomaten
1–2 blikken van 800 g pruimtomaten in sap, 1 bosje grofgehakte verse basilicum
Gekookte pasta
Geraspte kaas

1. De worst en gehaktballen in een braadpan op het vuur aanbakken (optioneel).
2. Alle ingrediënten in Crock-Pot® slowcooker doen, behalve pasta en geraspte kaas.
3. Afdekken en op laag koken gedurende 8 uur of op hoog gedurende 4 uur.
4. Serveren met gekookte pasta en geraspte kaas

RUNDERSTOOFSCHOTEL Voor 6-8 personen

0,9-1,8 kilo runderstoofvlees, in blokjes van 2,5 cm, 120 g bloem
Zeezout en peper
710 ml runderbouillon
1 eetlepel worcestershiresaus
3 knoflooktenen, fijngehakt
2 laurierblaadjes
6 kleine aardappelen, in vieren
2-3 uien, fijngehakt
3 bleekselderijstengels in plakjes

1. Bloem, zout en peper over het vlees strooien. Doe het vlees in Crock-Pot® slowcooker.
2. Overige ingrediënten toevoegen en goed doorroeren.
3. Afdekken en op laag koken gedurende 8-10 uur of op hoog gedurende 6 uur, of totdat het vlees mals is. Voor het opdienen goed doorroeren.

BABYBACKRIBBEN Voor 6-10 personen

2-4 ribstukken babybackribben, elk in 3-4 stukken gesneden
475-950 ml barbecuesaus
2–3 uien, fijngehakt

1. Doe de ribben in Crock-Pot® slowcooker. Bedekken met ui en barbecuesaus.
2. Afdekken en op laag koken gedurende 8 uur of op hoog gedurende 4 uur, of totdat het vlees mals is.
3. Bij het opdienen de ribben tussen de botten snijden en naar smaak overgieten met saus.

GARANTIE

Bewaar uw aankoopbewijs, voor het geval u aanspraak wilt maken op deze garantie.

Op dit apparaat wordt garantie gegeven voor 2 jaar vanaf de aankoopdatum, zoals beschreven in dit document.

In het onwaarschijnlijke geval dat het apparaat gedurende deze garantieperiode niet meer functioneert als gevolg van een ontwerp- of fabricagefout, kunt u het terugbrengen naar de winkel waar u het hebt gekocht, samen met uw aankoopbewijs en een kopie van deze garantie.

De rechten en baten van deze garantie vormen een aanvulling op uw wettelijke rechten, die niet door deze garantie worden beïnvloed. Alleen Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited ("JCS (Europe)") behoudt het recht deze voorwaarden te wijzigen.

JCS (Europe) verplicht zich binnen de garantieperiode het apparaat of een onderdeel van het apparaat dat niet goed werkt gratis te repareren of te vervangen, op voorwaarde dat:

- u de winkel of JCS (Europe) direct op de hoogte brengt van het probleem; en dat
- het apparaat niet op welke manier dan ook is aangepast of te lijden heeft gehad van schade, verkeerd gebruik, misbruik, reparatie of aanpassing door een persoon die daartoe niet is gemachtigd door JCS (Europe).

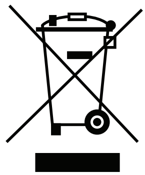
Storingen die optreden als gevolg van onjuist gebruik, schade, misbruik, gebruik met het verkeerde voltage, natuurrampen, gebeurtenissen die buiten de macht van JCS (Europe) vallen, reparatie door een persoon die daartoe niet is gemachtigd door JCS (Europe) of het niet opvolgen van de gebruiksinstructies, vallen niet onder deze garantie. Bovendien valt normale slijtage, inclusief maar niet beperkt tot lichte verkleuring en krassen, niet onder deze garantie.

De rechten onder deze garantie zijn alleen van toepassing op de oorspronkelijke koper en kunnen niet worden uitgebreid naar commercieel of algemeen gebruik.

Als uw apparaat onder een landspecifieke garantie valt, raadpleegt u de voorwaarden van die garantie in plaats van deze garantie, of neemt u contact op met uw lokale erkende dealer voor meer informatie.

Afgedankte elektrische producten mogen niet bij het huishoudelijk afval worden gegooid. Maak indien mogelijk gebruik van recyclemogelijkheden. E-mail ons op enquiriesEurope@jardencs.com voor meer recycling- en WEEE-informatie.

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited
Middleton Road
Royton
Oldham
OL2 5LN
UK



SVENSKA

Tack för att du köpt denna Crock-Pot® låghastighetskokare i stengods.

Med denna apparat kan du enkelt laga till dina favoriträtter med några få steg. Idealisk för grytor, soppor, risrätter med mera - som tillagas med bara ett knapptryck.

VIKTIGA SÄKERHETSÅTGÄRDER

Läs den här handboken noga, innan du tar apparaten i bruk, då korret användning ger bästa resultat. Spara de här anvisningarna för framtida bruk.

Denna apparat är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med begränsad fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller personer som saknar erfarenhet eller kunskaper, såvida de inte övervakas eller har fått anvisningar om hur apparaten ska användas av en person som ansvarar för deras säkerhet. Barn måste övervakas så att de inte leker med apparaten.

Om matningssladden skadats, måste den bytas ut av tillverkaren eller servicerepresentanten.

Kontrollera att elspänningen som anges på märkplåten (på undersidan på apparaten) överensstämmer med elspänningen i ditt hem, innan du ansluter den här apparaten.

TA INTE PÅ DE HETA YTORNA - ANVÄND HANDTAGEN. .

Placera den INTE så att små barn - i synnerhet riktigt små barn - kan nå åt den.

Placera INTE den här apparaten omedelbart under en elsockel!

Använd INTE den här apparaten utomhus!

Sänk INTE ner uppvärmningsenheten, sladden eller stickproppen i vatten eller annan vätska!

Man måste vara ytterst försiktig när man flyttar apparaten med het vätska i.

Ställ INTE apparaten på eller i närheten av varm gas eller elplatta eller i en varm ugn eller mikrovågsugn.

Låt INTE elsladden hänga över kanten på arbetsytan eller bordet.

Använd INTE kärva slipmedel, frätande rengöringsmedel eller ugnsrengöringsmedel, när du rengör den här apparaten.

Undvik plötsliga temperaturförändringar, som att lägga ner kylda matvaror i den upphettade kokaren.

För att stänga av kokaren, tryck på On/Off-knappen och dra ut kontakten ur eluttaget. Dra alltid ut sladden när apparaten inte används samt innan rengöring.

Låt apparaten svalna, innan den görs ren eller ställs undan till förvar.

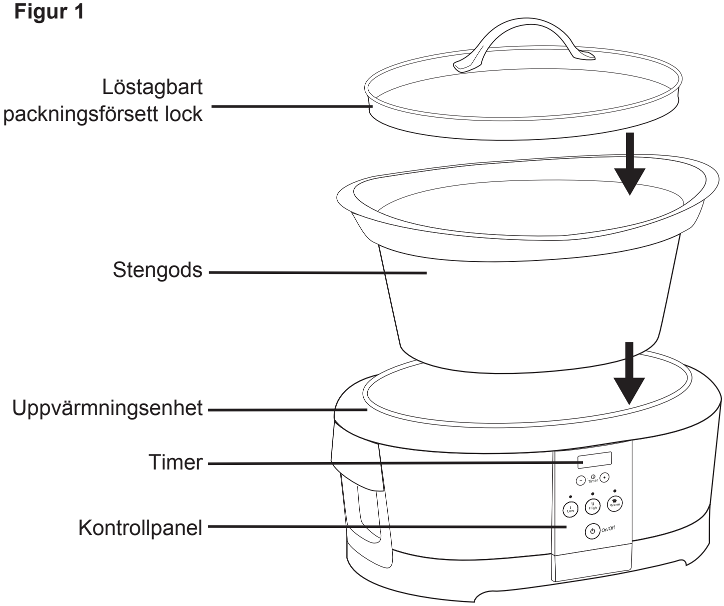
Se till att det finns tillräckligt med utrymme ovanför och runt omkring apparaten, när du använder den, så att luft kan cirkulera. Se till att apparaten inte kommer i beröring med gardiner, tapeter, kläder, kökshanddukar eller andra antändbara material medan den är i bruk. FÖRSIKTIGHET krävs på ytor där hetta kan orsaka problem. En isolerad värmeplatta rekommenderas.

Använd alltid apparaten på en värmeresistent yta.

DENNA APPARAT ÄR ENDAST AVSEDD FÖR BRUK I HUSHÅLLET. ANVÄND INTE APPARATEN TILL ÄNDAMÅL SOM DEN INTE ÄR AVSEDD TILL.

CROCK-POT® LÅGHASTIGHETSKOKARES DELAR

Figur 1



FÖRE DEN FÖRSTA ANVÄNDNINGEN

Innan du använder låghastighetskokaren måste du ta bort allt förpackningsmaterial och diska locket och stengodsgrytan med varmt vatten och torka dessa noggrant.

OBSERVATIONER GÄLLANDE ANVÄNDNING:

Om det blir strömavbrott medan tillagningen pågår kommer apparaten att vara avstängd när strömmen kommer tillbaka. Alla låghastighetskokarens inställningar kommer att ha raderats och måste ställas in på nytt. Tänk på att maten kan ha blivit förstörd om detta inträffar. Om du inte känner till hur länge strömmen har varit avstängd rekommenderar vi att du slänger maten som är i kokaren.

Fyll inte stengodskokaren med alltför mycket mat. Fyll aldrig stengodskokaren mer än till ¾ då maten kan koka över.

Låt alltid locket vara på under den tid som rekommenderas. Ta aldrig bort locket under de första två timmarna av tillagning så att det blir tillräckligt varmt i kokaren.

Använd alltid grytlappar när du tar på locket eller stengodsgrytan.

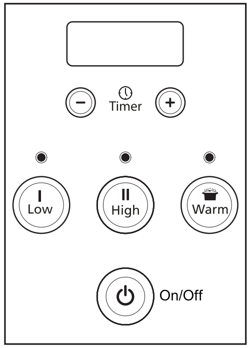
Dra ut kontakten när tillagningen är klar och innan rengöring.

Den flyttbara stengodsgrytan är ugnssäker och mikrosäker. Använd inte stengodsgrytan på gas- eller elspis eller under grillen. Se tabellen nedan.

HOPSÄTTNING:

1. Ställ stengodsgrytan på uppvärmningsenheten.
2. Sätt på locket genom att trycka det horisontellt nedåt på stengodsgrytan (se figur 1).

HUR MAN ANVÄNDER LÅGHASTIGHETSKOKAREN



1. Sätt stengodsgrytan på uppvärmningsenheten, fyll den med önskade ingredienser och sätt på locket.
2. Sätt i kontakten till Crock-Pot® låghastighetskokare. Om stengodsgrytan fylls till mindre än ¾ måste man minska tillagningstiden för receptet.
3. Tryck på önskad knapp för tillagningen (HIGH/HÖG eller LOW/LÅG). WARM (varm) är ytterligare ett alternativ som kan väljas. Detta är emellertid endast avsett för att hålla maten varm och inte för att tillaga den.
4. Tryck på timerknappen för att välja önskad tidsinställning. Observera att följande är förprogrammerade tider som automatiskt visas baserat på den tillagningsinställning som väljs. Dessa tider kan justeras.

   WARM (VARM) = 6 timmar

   LOW (LÅG) = 10 timmar

   HIGH (HÖG) = 6 timmar
5. När alla val har gjort tänds indikatorlampan för motsvarande val, låghastighetskokaren värms upp och den inbyggda timern börjar nedräkningen en minut i taget.
6. När tillagningstiden har nått sitt slut slår låghastighetskokaren automatiskt över till läget WARM (VARM) och motsvarande indikatorlampa tänds. Timern kommer att visa hur länge apparaten har varit på i läget WARM (VARM) och stänger av den efter sex timmar.

DEL	DISKMASKINSÄKER	UGNSÄKER	MIKROVÅGSUGN SÄKER	SPISHÄLL-SÄKER
Lock	Ja	Nej	Nej	Nej
Stengods	Ja	Ja, men inte under grillen	Ja*	Nej

*Se efter i bruksanvisningen för din mikrovågsugn vad gäller användning med stengods.

SÅ HÄR RENGÖR DU DIN LÅGHASTIGHETSKOKARE

- Stäng ALLTID av låghastighetskokaren, dra ur kontakten ur eluttaget och låt den svalna innan rengöringen.
- Locket och stengodsgrytan går att diska i diskmaskin eller med varmt tvålvatten. Använd inte slipmedel eller skrubborstar. En trasa eller gummiskrapa brukar räcka för att ta bort eventuella rester.
- Precis som när det gäller all fin keramik klarar stengodsgrytan och locket inte av plötsliga temperaturskillnader. Diska därför inte stengodsgrytan eller locket med kallt vatten om de är varma.
- Uppvärmningsenhetens utsida kan rengöras med en mjuk trasa och varmt tvålvatten. Torka torrt.
- Använd inte slipande rengöringsmedel.

  FÖRSIKTIGHET: Sänk aldrig ned uppvärmningsenheten i vatten eller annan vätska.
- Inget annat underhåll bör utföras på apparaten.

OBS! Låt grytan lufttorka innan förvaring efter att du diskat den för hand.

TIPS

PASTA OCH RIS:

- För bästa resultat med ris bör man använda långkornigt specialbehandlat ris eller den speciella rissort som receptet rekommenderar. Om riset inte är färdigkokt efter den rekommenderade tillagningstiden kan du lägga till ytterligare 2,5 till 3,5 deciliter vätska per samma mängd ris och fortsätta tillagningen i 20 till 30 minuter.
- För bästa resultat med pasta bör man först koka pastan en liten stund i en gryta med kokande vatten tills den börjar mjukna lite. Tillsätt pastan i Crock-Pot® låghastighetskokare under de sista 30 minuterna av tillagningstiden.

BÖNOR:

- Bönor måste vara helt mjuka innan de blandas med socker och/eller syrliga ingredienser. Socker och syra gör att bönorna blir hårda och förhindrar att de mjuknar.
- Torkade bönor, särskilt röda trädgårdsbönor, ska kokas innan de används i ett recept.
- Det går också bra att använda färdigkokta bönor på burk i stället för torkade bönor.

GRÖNSAKER:

- Många grönsaker blir extra goda när de tillagas långsamt då detta ofta framhäver dess fulla smak. Grönsakerna överkokas inte lika lätt i din låghastighetskokare som de kan göra i ugnen eller på spisen.
- Om man tillagar maträtter som innehåller både grönsaker och kött lägger man i grönsakerna i kokaren innan köttet. Grönsaker tar ofta längre tid att tillaga i låghastighetskokaren än kött.
- Lägg grönsakerna vid stengodsgrytans sidor eller botten för att de ska tillagas ordentligt.

ÖRTER OCH KRYDDOR:

- Färska örter ger smak och färg men bör tillsättas mot slutet av tillagningen eftersom smaken kan försvinna om de får ligga i alltför länge.
- Malda och/eller torkade örter och kryddor fungerar däremot bra för långsam tillagning och kan läggas i från första början.
- Hur mycket örter och kryddor smakar varierar mycket beroende på hur starka de är och hur gamla de är. Använd örter sparsamt och provsmaka mot slutet av tillagningen och justera kryddningen strax innan maten ska serveras.

MJÖLK:

- Mjölk, grädde och crème fraîche kan skära sig vid alltför långa koktider. Tillsätt därför dessa under de sista 15 till 30 minuterna av tillagningen om möjligt.
- Soppkoncentrat kan användas i stället för mjölk och klarar av långa koktider.

SOPPOR:

- Vissa sopprecept innehåller stora mängder vatten. Tillsätt soppans övriga ingredienser i låghastighetskokaren först och tillsätt sedan bara tillräckligt med vatten för att täcka dessa. Om man vill ha en tunnare soppa kan man tillsätta mer vätska när soppan ska serveras.

KÖTT:

- Putsa bort fett och torka av köttet noga med hushållspapper.
- Om man bryner köttet i en separat stekpanna först kan man låta fettet rinna av innan man lägger i det i låghastighetskokaren vilket ger en djupare smak.
- Kött ska läggas i grytan på ett sätt som gör att det inte kommer i kontakt med locket.
- För mindre eller större köttbitar anpassar man mängden grönsaker och potatis så att stengodsgrytan alltid fylls till mellan ½ och ¾.
- Köttbitarnas storlek och de rekommenderade tillagningstiderna är bara ungefärliga och kan variera beroende på hur köttet är tillskuret, vilken typ av kött det är, om det innehåller ben, etc. Magert kött som t.ex. kyckling eller fläskfilé brukar tillagas snabbare än kött med mer bindväv och fett som t.ex. grytkött eller fläskbog. Om man tillagar köttet med eller utan ben påverkar också tillagningstiden.

TIPS

- Skär köttet i mindre bitar om det ska tillagas med förkokta ingredienser som t.ex bönor eller frukt, lätta grönsaker som champinjoner, hackad lök, aubergine eller finhackade grönsaker. På så sätt kan alla ingredienser tillagas lika snabbt.
- Tillsätt minst 2,5 deciliter varm vätska vid tillagning av fryst kött. Vätskan kommer att skydda grytan mot plötsliga temperaturförändringar. 4 extra timmars tillagning på LOW (LÅG) eller 2 timmar på HIGH (HÖG) behövs vanligtvis. För större bitar fryst kött kan det ta mycket längre tid att tina upp köttet och få det mört.

FISK:

- Fisk kokar snabbt och skall tillsättas i slutet av koktiden, under de sista femton till sextio minuterna.

VÄTSKA:

- För bästa resultat och för att förhindra att maten kokar torr eller bränns vid, bör man alltid se till att en lämplig mängd vätska används i receptet.
- Se till att stengodsgrytan alltid är fylld till minst ½ och max ¾ och följ rekommenderade tillagningstider.

RECEPT

BEEF BOURGUIGNON Räcker till 6-8 personer

3 msk vetemjöl
Havssalt och peppar
1,4 kg grytkött, skuret i 2,5 cm stora bitar
3 stora morötter, skalade och skivade
1 medelstor skivad lök
6 bitar stekt bacon, skurna i 2,5-5 cm stora bitar
1,3 l köttbuljong
5 dl rött vin eller Bourgognevin
1 msk tomatpuré
2 hackade vitlöksklyftor
3 kvistar färsk timjan med stjälk
1 lagerblad
450 g färska champinjoner, skivade
2 stora potatisar, skurna i 2,5 cm stora bitar

1. Täck köttet med vetemjölet kryddat med salt och peppar. Bryn köttet i en stekpanna på spisen (ej obligatoriskt).
2. Lägg köttet i Crock-Pot® låghastighetskokare och tillsätt resten av ingredienserna.
3. Lägg på locket och tillaga på läget Low (Låg) i 8-10 timmar eller på High (Hög) i 6 timmar, eller tills köttet är mört.

LÄTTLAGAD NYTTIG FISKFILÉ Räcker till 4-6 personer

Havssalt och peppar
0,9-1,4 kg vit fisk (torsk, havsaborre, tilapia eller havskatt), utan skinn Färska örter (slätbladig persilja, basilika, dragon, kyndel eller en blandning av samtliga dessa örter)
2-3 tunt skivade citroner
Färdig salsa eller olivtapenade som garnering

1. Salta och peppra bägge sidor av fisken och lägg i Crock-Pot® låghastighetskokare. Täck fiskens ovansida med örter och citronskivor och stick även under några under fisken.
2. Lägg på locket och tillaga på läget High (Hög) i cirka 30-40 minuter eller tills fisken inte längre är genomskinlig. Tillagningstiden kan variera beroende på hur tjock fisken är.
3. Ta bort citronskivorna och toppa med salsa eller tapenade.

RECEPT

DRAGET FLÄSK I BBQ-SÅS Räcker till 6-8 personer

1,1-2,3 kg fläskfilé, putsad eller med fett
5-10 dl barbecuesås
2-3 hackade lökar
6-8 hamburgerbröd eller småfranskor

1. Lägg fläskfilén i Crock-Pot® låghastighetskokare. Täck med lök och barbecuesås.
2. Lägg på locket och tillaga på läget Low (Låg) i 8 timmar eller på High (Hög) i 4 timmar, eller tills köttet är mört.
3. Ta ur köttet från Crock-Pot® låghastighetskokare och strimla det med en gaffel. Lägg tillbaka köttet i Crock-Pot® låghastighetskokare och täck med sås.
4. Servera det dragna fläsket på hamburgerbröd eller småfranskor.

CHILE CON CARNE Räcker till 6-8 personer

2 stora hackade lökar
5-6 hackade vitlöksklyftor
2 hackade gröna paprikor
0,9-1,4 kg köttfärs, stekt och avrunnen
2,4 k g röda, svarta eller vita bönor på burk, sköljda och avrunna
1,4 kg tärnade tomater, konserverade
2 jalapeños, urkärnade och hackade
1 msk kummin
1 tesked cayennepeppar
125 gram köttbuljong

1. Lägg alla ingredienser i Crock-Pot® låghastighetskokare.
2. Lägg på locket och tillaga på läget Low (Låg) i 8-9 timmar eller på High (Hög) i 4 timmar.

KYCKLING CACCIATORE Räcker till 4-8 personer

2-3 tunt skivade lökar
0,9-1,8 kg kyckling (bröst eller lår) utan skinn
1 burk plommontomater (cirka 800 g), hackade
5 hackade vitlöksklyftor
1,2 dl torrt vitt vin eller buljong
2 msk kapris
20 urkärnade grovt hackade Kalamataoliver
1 knippe grovt hackad färsk persilja eller basilika, med stjälk
Havssalt och peppar
Kokt pasta

1. Lägg den skivade löken i Crock-Pot® låghastighetskokare och täck med kycklingen.
2. Rör ihop tomat, salt, peppar, vitlök och vitt vin i en skål. Häll blandningen över kycklingen.
3. Lägg på locket och tillaga på läget Low (Låg) i 6 timmar eller på High (Hög) i 4 timmar, eller tills kycklingen är mör.
4. Rör i kapris, oliver och örter strax innan servering.
5. Servera över kokt pasta.

Observera: Om man använder kyckling med ben kommer tillagningstiden att öka med 30 minuter till 1 timme.

RECEPT

GRILLAD KYCKLING MED CITRON OCH ÖRTER Räcker till 4-6 personer

1,8-2,7 kg stekkyckling
1,2 dl hackad lök
1-2 msk smör
Juice från en citron
½ tesked havssalt
2 msk färsk persilja
½ tsk torkad timjan
⅓ tsk paprikapulver

1. Stoppa in löken i kycklingen och gnid in skinnet med smör. Lägg kycklingen i Crock-Pot® låghastighetskokare.
2. Pressa citronjuice över kycklingen och strö över resten av kryddorna. Lägg på locket och tillaga på läget Low (Låg) i 8-10 timmar eller på High (Hög) i 4 timmar.

GRYTSTEK Räcker till 6-10 personer

0,9-1,8 kg grytkött av nöt
3 skivade lökar
120 g vetemjöl
2 stjälkar selleri, skivade havssalt och peppar
240 g champinjoner, skivade
3 skivade morötter
2,5 dl köttbuljong eller vin
3 potatisar, delade i fyra bitar

1. Täck steken med drygt 1 dl mjöl, salt och peppar. Bryn steken i en stekpanna på spisen (ej obligatoriskt).
2. Lägg alla grönsaker utom champinjonerna i Crock-Pot® låghastighetskokare. Tillsätt steken och lägg champinjonerna ovanpå denna. Häll i vätskan.
3. Lägg på locket och tillaga på läget Low (Låg) i 10 timmar eller på High (Hög) i 6 timmar, eller tills köttet är mört.

KORV OCH KÖTTBULLAR Räcker till 8-10 personer

1,4-2,3 kg korv och köttbullar, ej tillagade 6 skalade och hackade vitlöksklyftor
1,8 kg krossade tomater, konserverade
1-2 burkar plommontomater (800 gram/burk) i juice, grovt hackade 1 knippe färsk basilika
Kokt pasta
Riven ost

1. Bryn korven och köttbullarna i en stekpanna på spisen (ej obligatoriskt).
2. Lägg alla ingredienser utom pastan och den rivna osten i Crock-Pot® låghastighetskokare.
3. Lägg på locket och tillaga på läget Low (Låg) i 8 timmar eller på High (Hög) i 4 timmar.
4. Servera med kokt pasta och riven ost.

BABY BACK RIBS Räcker till 6-10 personer

2-4 baby back ribs, samtliga skurna i 3-4 bitar
5-10 dl barbecuesås
2-3 hackade lökar

1. Lägg revbenen i Crock-Pot® låghastighetskokare. Täck med lök och barbecuesås.
2. Lägg på locket och tillaga på läget Low (Låg) i 8 timmar eller på High (Hög) i 4 timmar, eller tills köttet är mört.
3. Skär upp revbenen i bitar och häll över extra sås om så önskas.

RECEPT

KÖTTGRYTA Räcker till 6-8 personer

0,9-1,8 kg grytkött av nöt, skuret i 2,5 cm stora bitar 120 g vetemjöl
Havssalt och peppar
7 dl köttbuljong
1 msk Worcestershiresås
3 hackade vitlöksklyftor
2 lagerblad
6 små potatisar, delade i fyra bitar
2-3 hackade lökar
3 skivade selleristjälkar

1. Strö vetemjöl, salt och peppar över köttet. Lägg köttet i Crock-Pot® låghastighetskokare.
2. Tillsätt resten av ingredienserna och rör om ordentligt.
3. Lägg på locket och tillaga på läget Low (Låg) i 8-10 timmar eller på High (Hög) i 6 timmar, eller tills köttet är mört. Rör om ordentligt innan servering.

GARANTI

Behåll ditt kvitto eftersom detta krävs vid eventuella reklamationer inom ramen för den här garantin.

Den här apparaten omfattas av 2 års garanti efter ditt köp, i enlighet med beskrivningen i detta dokument.

Om apparaten under denna garantiperiod mot förmodan skulle upphöra att fungera p.g.a. ett konstruktions- eller tillverkningsfel ska du ta tillbaka den till inköpsstället tillsammans med kassakvittot och ett exemplar av denna garanti.

Dina rättigheter och förmåner inom ramen för den här garantin är tillägg till dina stadgade rättigheter, vilka inte påverkas av den här garantin. Endast Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited (”JCS (Europe)”) har rätt att ändra dessa villkor.

JCS (Europe) åtar sig att inom garantiperioden kostnadsfritt reparera eller ersätta apparaten, eller någon del av apparaten som inte fungerar som den ska, under förutsättning att:

- du utan dröjsmål underrättar inköpsstället eller JCS (Europe) om problemet, samt
- att apparaten inte på något sätt har ändrats eller utsatts för skada, felaktig användning, åverkan, reparation eller ändring utförd av en person som inte är auktoriserad av JCS (Europe).

Fel som uppstår till följd av felaktig användning, skada, åverkan, användning med fel spänning, force majeure, händelser som JCS (Europe) inte har kontroll över, reparation eller ändring utförd av en person som inte är auktoriserad av JCS (Europe) eller underlåtenhet att följa bruksanvisningen omfattas inte av denna garanti.

Vidare, så omfattas inte normalt slitage inklusive, men ej begränsat till, smärre missfärgning och repor av den här garantin. Rättigheterna inom ramen för den här garantin gäller endast den som ursprungligen köpte apparaten och inbegriper inte kommersiellt eller kollektivt bruk.

Om din apparat har en garanti som är specifik för ditt land, se villkoren för denna i stället för den här garantin, eller kontakta din lokala, auktoriserade återförsäljare för mer information..

Kasserade elektriska produkter ska inte slängas tillsammans med hushållsavfall. Återvinning ska ske på avsedd plats. Kontakta oss per e-post på enquiriesEurope@jardencs.com för mer information om återvinning och om avfall som utgörs av eller innehåller elektriska eller elektroniska produkter.

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited
Middleton Road
Royton
Oldham
OL2 5LN
UK

SUOMI

Kiitokset tämän kivikeraamisen Crock-Pot® - haudutuskeittimen ostamisesta.

Voit valmistaa suosikkiruokiasi muutaman helpon vaiheen avulla. Keitin sopii erinomaisesti laatikkoruokien, pataruokien, keittojen, riisiruokien ja monien muiden ruokien valmistukseen – kaikki vain yhden painikkeen painalluksella.

TÄRKEITÄ TURVAOHJEITA

LLue tämä käyttöohje huolellisesti ennen laitteen käyttöä, sillä vain oikea käyttö takaa parhaat tulokset. Säilytä ohjeet myöhempää tarvetta varten.

Tämä laite ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden (mukaan lukien lasten) käyttöön, joiden fyysiset tai henkiset kyvyt tai näkö tai kuulo ovat jostakin syystä heikentyneet tai joilla ei ole laitteen käyttämiseen tarvittavaa kokemusta tai tietoutta, ellei kyseisestä henkilöstä vastuussa oleva henkilö ole antanut heille asianmukaisia ohjeita tai valvo heitä laitteen käytön aikana. Lapsia tulee valvoa, jotta he eivät leiki laitteen kanssa.

Jos virtajohto on viallinen, se on annettava valmistajan tai tämän huoltoedustajan vaihdettavaksi.

Tarkista ennen laitteen käyttöä, että laitteen pohjassa olevan kilven jännitearvo sopii kotisi verkkovirtalähteeseen.

ÄLÄ KOSKETA KUUMIA PINTOJA, KÄYTÄ KAHVOJA.

ÄLÄ aseta laitetta paikkaan, jossa pienet lapset pääsevät siihen käsiksi.

ÄLÄ aseta laitetta aivan sähköpistorasian alle.

ÄLÄ käytä laitetta ulkotiloissa.

ÄLÄ upota lämpöelementtiä, virtajohtoa tai pistoketta veteen tai muuhun nesteeseen.

Kuumia nesteitä sisältävää laitetta siirrettäessä on noudatettava erityistä varovaisuutta.

ÄLÄ aseta laitetta kuuman kaasu- tai sähkölevyn päälle tai lähelle tai kuumaan uuniin tai mikroaaltouuniin.

HUOLEHDI SIITÄ, että virtajohto ei roiku työtason tai pöydän reunan yllä.

ÄLÄ käytä kovia hankausaineita, emäksisiä pesuaineita tai uuninpesuaineita laitteen puhdistamiseen.

Vältä äkillisiä lämpötilan vaihteluja, esim. jääkaapissa olleen ruoan lisäämistä kuumaan astiaan.

Kytke laite pois päältä virtakatkaisimesta ja irrota pistoke pistorasiasta. Pidä pistoke irrotettuna pistorasiasta aina, kun laite ei ole käytössä ja ennen sen puhdistamista.

Anna laitteen jäähtyä ennen sen puhdistamista ja varastoimista.

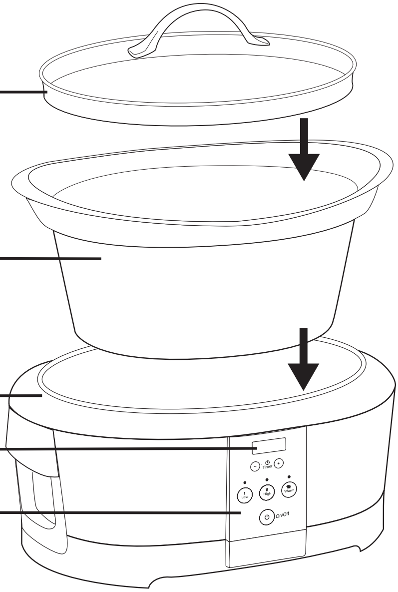
Jätä laitetta käytettäessä riittävästi tilaa laitteen yläpuolelle ja kaikille sivuille, jotta ilma pääsee kiertämään hyvin. Älä anna laitteen koskettaa verhoja, seinäpaperia, vaatteita, astiapyyhkeitä taimuita syttyviä materiaaleja käytön aikana. Pinnoilla, joilla lämpö voi aiheuttaa ongelman, on noudatettava erityistä VAROVAISUUTTA. Eristetyn alusen käyttö on suositeltavaa.

Käytä laitetta aina kuumuutta kestävällä pinnalla.

LAITE ON TARKOITETTU VAIN KOTITALOUSKÄYTTÖÖN. SITÄ EI SAA KÄYTTÄÄ MUUHUN KUIN ILMOITETTUUN KÄYTTÖTARKOITUKSEEN.

CROCK-POT®-HAUDUTUSKEITTIMEN OSAT

Kuva 1



ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖKERTAA

Ennen haudutuskeittimen käyttöönottoa poista kaikki pakkausmateriaalit, pese kansi ja keitinastia lämpimällä saippuavedellä ja kuivaa täysin.

KÄYTTÖÖN LIITTYVIÄ HUOMAUTUKSIA:

Jos keittämisen aikana tapahtuu sähkökatko, yksikkö on poissa päältä sähköjen palauduttua. Kaikki haudutuskeittimen asetukset tyhjentyvät ja ne on asetettava uudelleen. Ruoka on kuitenkin saattanut pilaantua sähkökatkon aikana. Jos et ole varma sähkökatkon kestoajasta, suosittelemme ruoan pois heittämistä.

Älä täytä keitinastiaa liian täyteen. Täytä astia korkeintaan ¾ täyteen, jotta ruoka ei pääse läikkymään reunan yli.

Kypsennä ruoka aina kansi suljettuna ja suositusten mukaisen kypsennysajan. Älä poista kantta ensimmäisten kahden tunnin aikana, jotta lämpö pääsee kasvamaan tehokkaasti.

Käytä aina patalappuja kantta tai astiaa käsitellessäsi.

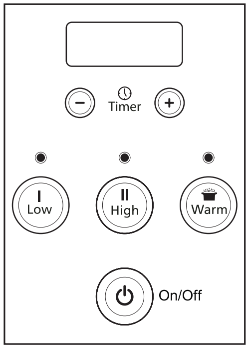
Irrota pistoke pistorasiasta keittämisen lopussa ja ennen puhdistusta.

Irrotettava keitinastia on uunin- ja mikroaaltouuninkestävä. Älä käytä irrotettavaa keitinastiaa kaasu- tai sähkölieden levyllä tai parilan alla. Katso alla olevaa kaaviota.

KOKOONPANO:

1. Aseta kivikeraaminen keitinastia lämmitysjalustaan.
2. Aseta kansi vaakasuoraan keitinastian päälle (katso kuva 1).

HAUDUTUSKEITTIMEN KÄYTTÄMINEN



1. Aseta keitinastia lämmitysjalustaan, lisää ruoka-ainekset astiaan ja laita kansi päälle.
2. Kytke Crock-Pot® -haudutuskeittimen pistoke pistorasiaan. Keitto-ohjeessa mainittua keittoaikaa voidaan joutua lyhentämään, jos astian täyttöaste on alle ¾ tilavuudesta.
3. Paina halutun keittoasetuksen painiketta (KORKEA tai ALHAINEN). Lämmin-asetus (WARM) on myös mahdollinen valinta – sen tarkoituksena on kuitenkin pitää ruoka lämpimänä, ei kypsentää sitä.
4. Valitse haluamasi aika-asetus ajastinpainiketta painamalla. Seuraavat keittoaika-asetukset on esiohjelmoitu, ne näkyvät automaattisesti asetusta valittaessa ja niitä voi säätää:

   LÄMMIN = 6 tuntia

   ALHAINEN= 10 tuntia

   KORKEA= 6 tuntia
5. Kun kaikki valinnat on tehty ja niitä vastaava valo syttynyt, haudutuskeitin alkaa lämmittää ja sisäinen ajastin laskee kypsennysaikaa vähentäen siitä minuutin kerrallaan.
6. Kun kypsennysaika on päättynyt, haudutuskeitin siirtyy automaattisesti LÄMMIN-tilaan ja LÄMMIN-valo syttyy. Ajastimessa näkyy aika, jonka yksikkö on ollut LÄMMIN, ja se siirtyy pois päältä kuuden tunnin kuluttua.

OSA	ASTIANPESUKONEESEEN SOVELTUVA	UUNIIN SOVELTUVA	MIKROAALTOUUNIIN SOVELTUVA	KEITTO-LEVYLLE SOVELTUVA
Kansi	Kyllä	Ei	Ei	Ei
Kivikeramiikkaastia	Kyllä	Kyllä, mutta ei parilan alle	Kyllä*	Ei

* Katso astioiden mikroaaltouunikäytön ohjeita mikroaaltouunin käyttöoppaasta.

HAUDUTUSKEITTIMEN PUHDISTUS

- Muista AINA sammuttaa haudutuspata, irrottaa se verkkovirrasta ja antaa sen jäähtyä, ennen kuin puhdistat sitä.
- Haudutuspadan kansi ja kivikeramiikka-astia voidaan pestä astianpesukoneessa tai kuumalla saippuavedellä. Älä käytä hankaavia aineita tai hankaustyynyjä. Lika irtoaa yleensä hyvin rätillä, sienellä tai muovisella lastalla.
- Muiden keraamisten astioiden tapaan myöskään kivikeraaminen keitinastia ja kansi eivät kestä äkillisiä lämpötilanvaihteluita. Älä pese kuumaa keitinastiaa tai kantta kylmällä vedellä.
- Lämmitysjalustan ulkopuoli voidaan puhdistaa pehmeällä kankaalla ja lämpimällä saippuavedellä.
- Pyyhi kuivaksi. Älä käytä hankaavia puhdistusaineita.

  VAROITUS: Älä koskaan upota lämmitysjalustaa veteen tai mihinkään muuhun nesteeseen.
- Muita huoltotoimia ei tule suorittaa.

HUOMAA: Puhdistamisen jälkeen anna keitinastian ilmakuivata ennen varastointia.

VIHJEITÄ JA VINKKEJÄ

PASTA JA RIISI:

- Parhaat tulokset saadaan käyttämällä pitkäjyväistä riisiä tai erikoisriisiä ruokaohjeen mukaisesti. Jos riisi ei kypsenny täysin suositellun ajan kuluessa, lisää 1 – 1 ½ kuppia ylimääräistä nestettä jokaista keitettyä riisikupillista kohti ja jatka keittämistä 20-30 minuuttia.
- Parhaat tulokset saadaan ensin kypsentämällä pasta keittolevyllä kiehuvassa vedessä sen verran, että se hieman pehmentyy. Lisää pasta sitten Crock-Pot® -haudutuskeittimeen viimeisten 30 keittominuutin aikana.

PAVUT:

- Papujen on annettava pehmentyä täysin ennen niiden lisäämistä sokeriin ja/tai happamiin ruokiin. Sokeri ja hapot kovettavat papuja ja estävät niitä pehmentymästä.
- Kuivat pavut, etenkin tarhapavut, on keitettävä ennen niiden lisäämistä ruokaohjeeseen.
- Kuivapavut voidaan korvata keitetyillä tölkkipavuilla.

VIHANNEKSET:

- Monien vihannesten paras maku pääsee esiin haudutuskypsennyksessä. Vihannekset eivät tule ylikypsiksi, kuten perinteisellä liedellä tai uunissa.
- Jos ruokaohje sisältää sekä lihaa että vihanneksia, laita vihannekset haudutuskeittimeen ennen lihaa. Vihannekset kypsyvät yleensä lihaa hitaammin haudutuskeittimessä.
- Sijoita vihannekset keitinastian sivuille tai pohjalle kypsentämisen helpottamiseksi.

YRITIT JA MAUSTEET:

- Tuoreet yritit lisäävät makua ja väriä ruokaan, mutta ne tulee lisätä ruoan valmistuksen loppuvaiheessa, koska niiden maku hiipuu pitkään kypsennettäessä.
- Jauhetut ja/tai kuivatut yrtit ja mausteet soveltuvat hyvin haudutamiseen ja ne voidaan lisätä alkuvaiheessa.
- Kaikkien yrttien ja mausteiden maustamisvoima voi vaihdella suuresti mausteiden voimakkuuden ja säilytysajan mukaan, joten suosittelemme aina, että maustat ruoat juuri ennen tarjoilemista.

MAITO:

- Maito, kerma ja hapankerma hajoavat pitkään kypsennettäessä. Siksi ne kannattaa lisätä vasta viimeisten 15-30 minuutin aikana.
- Ne voidaan korvata keittotiivisteillä, joita voidaan kypsentää pitkiä aikoja.

KEITOT:

- Joidenkin keittojen ruokaohjeet sisältävät suuria määriä vettä. Pane ensin muut ainekset keitinastiaan ja lisää sitten tarpeeksi vettä niiden peittämiseksi. Jos haluat juoksevampaa keittoa, lisää enemmän nestettä tarjoiluvaiheessa.

LIHA:

- Poista lihoista rasvat, huuhtele ne hyvin ja taputtele liha kuivaksi paperipyyhkeillä.
- Jos lihat ovat rasvaisia, ruskista erillisessä pannussa tai grillissä ja valuta rasva huolellisesti astiasta ennen haudutuskeittimessä kypsentämistä. Tämä myös lisää syvyyttä makuun.
- Aseta liha keitinastiaan siten, että se ei kosketa kantta.
- Lihan koosta riippuen voit muuntaa vihannesten tai perunoiden määrää siten, että keitinastian täyttöaste on aina ½ tai ¾.
- Lihan määrä ja suositellut kypsennysajat ovat vain arvioita ja saattavat vaihdella lihapalan laadun, tyypin ja luun rakenteen perusteella. Vähärasvaiset lihat kuten kananliha tai porsaan ulkofilee kypsyvät yleensä nopeammin kuin lihat, jotka sisältävät enemmän sidekudosta ja rasvaa, kuteni naudanpaisti tai porsaanlapa. Lihan kypsentäminen luun kanssa vaatii pidemmän kypsennysajan.
- Leikkaa liha pienempiin paloihin, kun kypsennät sitä esikeitettyjen ruokien kuten papujen tai hedelmien kanssa tai kevyiden vihannesten kuten sienien, pilkottujen sipulien, munakoison tai hienoksi pilkottujen vihannesten kanssa. Näin kaikki ruoat kypsyvät samaan tahtiin.

VIHJEITÄ JA VINKKEJÄ

- Pakastettua lihaa keitettäessä on lisättävä ainakin 2,4 dl lämmintä nestettä. Neste toimii "puskurina" estäen äkilliset lämpötilanvaihtelut. Tavallisesti tarvitaan 4 tuntia lisälämmitystä alhaisella asetuksella tai 2 tuntia korkealla asetuksella. Jos pakastetut lihapalaset ovat suuria, niiden sulattaminen ja kypsentäminen voi viedä huomattavasti kauemmin.

KALA:

- Kala kypsentyy nopeasti ja tulisi lisätä vasta ruoan valmistuksen loppuvaiheessa, kun ruoan
- valmistumiseen on aikaa enää 15 - 60 minuuttia.

NESTE:

- Parhaat tulokset saadaan ja ruoan kuivuminen tai palaminen estetään varmistamalla, että ruokaohjeessa käytetään tarpeeksi nestettä.
- Keitinastia on aina täytettävä vähintään ½ täyteen ja enintään ¾ tilavuuteen ja suositeltuja kypsennysaikoja on noudatettava.

RUOKAOHJEITA MALLIKSI

PORSAANKYLKI 6–10 annosta

2-4 porsaan kylkiriviä, jokainen leikattuna 3-4 palaan
475-950 ml grillikastiketta
2–3 paloiteltua sipulia

1. Aseta kyljet Crock-Pot®-haudutuskeittimeen. Laita sipuli ja grillikastike niiden päälle.
2. Peitä kannella ja kypsennä alhaisella asetuksella 8 tuntia tai korkealla asetuksella 4 tuntia, tai siihen asti kunnes liha on mureaa.
3. Tarjoilua varten paloittele liha leikkaamalla luiden välistä ja lisää kastiketta haluttu määrä.

RIIVITTYÄ BARBECUE-PORSASTA 6–8 annosta

1,1- 2,3 kg porsaanlapaa, josta on poistettu rasva
475-950 ml grillikastiketta
2-3 paloiteltua sipulia
6-8 hampurilaissämpylää tai muuta sämpylää

1. Aseta porsaanliha Crock-Pot®-haudutuskeittimeen. Laita sipuli ja grillikastike päälle.
2. Peitä kannella ja kypsennä alhaisella asetuksella 8 tuntia tai korkealla asetuksella 4 tuntia, tai siihen asti kunnes liha on mureaa.
3. Poista porsaanliha Crock-Pot®-haudutuskeittimestä ja revi suikaleiksi haarukalla. Laita liha takaisin Crock-Pot®-haudutuskeittimeen ja kaada kastike päälle.
4. Tarjoile porsaanliha sämpylän välissä.

SITRUUNA-YRITTIKANA 4-6 annosta

1,8-2,7 kg kokonainen kana
120 ml paloiteltua sipulia
1–2 rkl voita
Yhden sitruunan mehu
0,5 tl merisuolaa
2 rkl tuoretta persiljaa
½ tl kuivattua timjamia
⅓ tl paprikaa

1. Laita sipuli kanan sisälle ja hiero nahkaa voilla. Aseta kana Crock-Pot®-haudutuskeittimeen.
2. Purista sitruunamehua kanan päälle ja ripottele loput mausteet päälle. Peitä kannella ja kypsennä alhaisella asetuksella 8-10 tuntia tai korkealla asetuksella 4 tuntia.

RUOKAOHJEITA MALLIKSI

HELPPO JA TERVEELLINEN KALAFILE 4-6 annosta

Merisuolaa ja pippuria

0,9-1,4 kg valkolihaista kalaa (turskaa, meribassia, tilapiaa tai kissakalaa), josta on poistettu nahka

Tuoreita yrttejä (sileälehtinen persilja, basilika, rakuuna, kynteli tai näiden yhdistelmä)

2–3 ohuesti viipaloitua sitruunaa

Koristeeksi valmista salsaa tai oliivitapenadia

1. Laita suolaa ja pippuria kalan molemmille puolille ja aseta se Crock-Pot®-haudutuskeittimeen. Peitä kala yrteillä ja sitruunanviipaleilla ja laita niitä myös kalan alle.
2. Peitä kannella ja kypsennä korkealla asetuksella 30-40 minuuttia, tai kunnes kala ei ole enää läpikuultava. Kypsennysajat vaihtelevat kalan paksuudesta riippuen.
3. Poista sitruunanviipaleet ja laita päälle salsaa tai tapenadia.

METSÄSTÄJÄN KANA 4-8 annosta

2–3 ohuesti viipaloitua sipulia
0,9-1,8 kg nahatonta kananrintaa tai -reisiä
1,8 kg pilkottuja tölkkiluumutomaatteja
5 murskattua valkosipulin kynttä
1,2 dl kuivaa valkoviiniä tai lientä
2 rkl kapriksia
20 kivetöntä Kalamata-oliivia, karkeasti pilkottuna
1 nippu persiljaa tai basilikaa, josta on poistettu varret ja joka on karkeasti pilkottu
Merisuolaa ja pippuria
Keitettyä pastaa

1. Aseta viipaloitu sipuli Crock-Pot®-haudutuskeittimeen ja peitä se kananlihalla.
2. Sekoita kulhossa tomaatit, suola, pippuri, valkosipuli ja valkoviini. Kaada sekoitus kananlihan päälle.
3. Peitä kannella ja kypsennä alhaisella asetuksella 6 tuntia tai korkealla asetuksella 4 tuntia, tai siihen asti kunnes kananliha on mureaa.
4. Juuri ennen tarjoilua sekoita mukaan kaprikset, oliivit ja yritit.
5. Tarjoile keitetyn pastan kanssa

Huomaa: Kananlihan kypsentäminen luun kanssa lisää kypsennysaikaa noin 0,5-1 tuntia.

CHILI 6–8 annosta

2 paloiteltua sipulia

5–6 murskattua valkosipulin kynttä

2 paloiteltua vihreää paprikaa

0,9-1,4 kg keitettyä ja valutettua jauhelihaa

2,4 kg punaisia, mustia tai valkoisia tölkkipapuja, jotka on huuhdeltu ja valutettu

1,4 kg kuutioituja tölkkitomaatteja

2 pilkottua jalopenoa, joista on poistettu siemenet

1 rkl kuminaa

1 tl cayennepippuria

1,25 dl lihalientä

1. Lisää kaikki ainekset Crock-Pot®-haudutuskeittimeen.
2. Peitä kannella ja kypsennä alhaisella asetuksella 8-9 tuntia tai korkealla asetuksella 4 tuntia.

RUOKAOHJEITA MALLIKSI

BURGUNDINPATA 6–8 annosta

3 rkl jauhoja
Merisuolaa ja pippuria
1,4 kg naudanpaistia, 2,5 cm:n kuutioiksi leikattuna
3 suurta kuorittua ja viipaloitua porkkanaa
1 keskikokoinen viipaloitu sipuli
6 paistettua pekoninviipaletta, 2,5 cm:n paloiksi leikattuna
1, 3 litraa lihalientä
475 ml punaviiniä tai burgundinviiniä
1 rkl tomaattipyrettä
2 murskattua valkosipulinkynttä
3 oksaa tuoretta timjamia, varsi poistettu
1 laakerinlehti
450 g tuoreita viipaloituja sieniä
2 suurta perunaa, 2,5 cm:n paloiksi leikattuna

1. Kuorruta liha jauhoilla, joihin on sekoitettu suola ja pippuri. Ruskista liha keittolevyllä paistinpannussa (valinnaista).
2. Laita liha Crock-Pot® -haudutuskeittimeen ja lisää muut ainekset.
3. Peitä kannella ja kypsennä alhaisella asetuksella 8–10 tuntia tai korkealla asetuksella 6 tuntia, tai siihen asti kunnes liha on mureaa.

MAKKARA JA LIHAPULLAT 8–10 annosta

1,4-2,3 kg keittämätöntä makkaraa ja lihapullia
6 kuorittua ja pilkottua valkosipulin kynttä
1,8 kg murskattua tölkkitomaattia
1–2 tölkkiä (800 g per tölkki) luumutomaatteja, karkeasti pilkottuna
1 nippu tuoretta basilikaa
Keitettyä pastaa
Juustoraastetta

1. Ruskista makkara ja lihapullat keittolevyllä paistinpannussa (valinnaista).
2. Lisää kaikki ainekset Crock-Pot®-haudutuskeittimeen, paitsi pasta ja juustoraaste.
3. Peitä kannella ja kypsennä alhaisella asetuksella 8 tuntia tai korkealla asetuksella 4 tuntia.
4. Tarjoile keitetyn pastan ja juustoraasteen kanssa.

NAUDANPATA 6–8 annosta

0,9-1,8 kg naudan luutonta etuselkää, 2 cm:n paloina
120 g jauhoja
Merisuolaa ja pippuria
7,1 dl lihalientä
1 rkl Worcestershire-kastiketta
3 murskattua valkosipulin kynttä
2 laakerinlehteä
6 pientä perunaa, neljään osaan leikattuna
2–3 paloiteltua sipulia
3 viipaloitua sellerinvartta

1. Sirottele jauhot, suola ja pippuri lihan päälle. Aseta liha Crock-Pot® -haudutuskeittimeen.
2. Lisää muut ainekset ja sekoita hyvin.
3. Peitä kannella ja kypsennä alhaisella asetuksella 8-10 tuntia tai korkealla asetuksella 6 tuntia tai siihen asti kunnes liha on mureaa. Sekoita hyvin ennen tarjoilua.

RUOKAOHJEITA MALLIKSI

PATAPAISTI 6–10 annosta

0,9-1,8 kg naudan luutonta etuselkää
3 viipaloitua sipulia
120 g jauhoja
2 viipaloitua sellerinvartta
Merisuolaa ja pippuria
240 g viipaloituja sieniä
3 viipaloitua porkkanaa
2,4 dl lihalientä tai viiniä
3 perunaa paloiteltuna neljään osaan

1. Kuorruta paistiliha 120 grammalla jauhoja, suolaa ja pippuria. Ruskista liha keittolevyllä paistinpannussa (valinnaista).
2. Laita kaikki vihannekset Crock-Pot®-haudutuskeittimeen, paitsi sienet. Lisää liha ja levitä sienet päälle. Kaada neste astiaan.
3. Peitä kannella ja kypsennä alhaisella asetuksella 10 tuntia tai korkalla asetuksella 6 tuntia, tai siihen asti kunnes liha on mureaa.

TAKKUU

Säilytä tämä kuitti, sillä se on edellytys tämän takuun alaisille reklamaatioille.

Tälle laitteelle myönnetään 2 vuoden takuu ostopäivästä tässä asiakirjassa kuvatulla tavalla.

On epätodennäköistä, että laite lakkaa toimimasta suunnittelu- tai valmistusvirheen takia, mutta jos niin käy, vie laite takaisin ostopaikkaan ja ota mukaan kassakuitti ja tämä takuu.

Tämän takuun alaiset oikeudet ja edut ovat lisä lakisääteisiin oikeuksiin, joihin tämä takuu ei vaikuta. Ainoastaan Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited (”JCS (Europe)”) saa muuttaa näitä ehtoja. JCS (Europe) korjaa tai vaihtaa takuuaikana veloituksetta laitteen tai laitteen minkä tahansa osan, joka ei toimi oikein, mikäli:

- ongelmasta ilmoitetaan välittömästi ostopaikkaan tai JCS (Europe) -yhtiölle
- laitetta ei ole muutettu millään tavalla eikä se ole vaurioitunut, sitä ei ole käytetty virheellisesti tai väärin eikä sitä ole korjannut tai muuttanut muu kuin JCS (Europe) -yhtiön valtuuttama henkilö.

Tämä takuu ei kata vikoja, jotka aiheutuvat virheellisestä käytöstä, vaurioista,

väärinkäytöstä, käytöstä väärällä jännitteellä, luonnonmullistuksista, tapahtumista, joihin JCS (Europe) ei voi vaikuttaa, muiden kuin JCS (Europe) -yhtiön valtuuttamien henkilöiden tekemästä korjauksesta tai muutoksesta tai siitä, että käyttöohjeita ei ole noudatettu.

Lisäksi tämä takuu ei kata normaalia kulumista, kuten pieniä värimuutoksia ja naarmuja. Tämän takuun alaiset oikeudet koskevat vain alkuperäistä ostajaa, eivätkä oikeudet koske kaupallista käyttöä tai yhteisökäyttöä.

Jos laitteen mukana tuli maakohtainen takuulappu, kyseisen takuun ehdot ovat voimassa tämän takuun sijaan. Voit myös pyytää lisätietoja paikalliselta jälleenmyyjältä..

Käytöstä poistettavia elektroniikkalaitteita ei saa hävittää kotitalousjätteen mukana. Kierrätä mahdollisuuksien mukaan. Kirjoittamalla sähköpostiosoitteeseemme enquiriesEurope@jardencs.com saat lisätietoja kierrätyksestä ja elektroniikkalaiteromusta.

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited
Middleton Road
Royton
Oldham
OL2 5LN
UK

ČESKY

Děkujeme vám, že jste si zakoupili pomalý kameninový hrnec Crock-Pot®.

Svá oblíbená jídla tak můžete vařit v několika snadných krocích. Spotřebič je ideální k vaření masa se zeleninou, dušeného masa, polévek, rýžových pokrmů a mnohých dalších – a to vše stisknutím jediného tlačítka.

DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

Před spuštěním spotřebiče pečlivě prostudujte tuto příručku, protože správné použití zajistí jeho nejlepší možný výkon. Tyto pokyny uschovejte jako budoucí referenci.

Tento přístroj není určen pro použití osobami (včetně dětí) s omezenými fyzickými, smyslovými či mentálními schopnostmi nebo bez zkušeností a znalostí, pokud jim nebyl zajištěn dohled nebo školení týkající se použití přístroje osobou zodpovědnou za jejich bezpečnost. Na děti by se mělo dohlížet a zajistit, aby si s tímto přístrojem nehrály.

Výměnu poškozené napájecí šňůry musí provést výrobce nebo jeho servisní středisko.

Před připojením spotřebiče k elektrické síti zkontrolujte, zda napětí uvedené na štítku (umístěn na spodní části přístroje) odpovídá napětí zásuvek ve vaší domácnosti.

NEDOTÝKEJTE SE HORKÝCH POVRCHŮ. POUŽÍVEJTE DRŽADLA.

NIKDY jej neumisťujte tak, aby mohl být v dosahu dětí – zejména velmi malých.

Tento spotřebič NIKDY neumisťujte přímo pod elektrickou zásuvku.

NIKDY jej nepoužívejte venku.

Ohřívací jednotku, šňůru ani zástrčku NIKDY nedávejte do vody či jiné tekutiny.

Při posunutí spotřebiče obsahujícího horké tekutiny dbejte velmi velké opatrnosti.

NEUMÍSŤUJTE spotřebič na horký plynový nebo elektrický vařič či do jejich blízkosti nebo do vyhřáté či mikrovlnné trouby.

Zajistěte, aby napájecí šňůra NIKDY nevisela přes hranu desky či stolu.

Při čištění tohoto spotřebiče NIKDY nepoužívejte abrazivní prostředky, chemicky agresivní čistidla ani prostředky na trouby.

Dbejte na to, aby nedošlo k náhlé změně teploty způsobené např. vložení mraženého jídla do horkého hrnce.

Spotřebič vypnete přepnutím spínače do polohy On/Off (zapnuto/vypnuto) a vytažením šňůry ze zásuvky. Spotřebič vypněte vždy, když ho nepoužíváte nebo před čištěním.

Před čištěním a uložením spotřebiče jej nechte vychladnout.

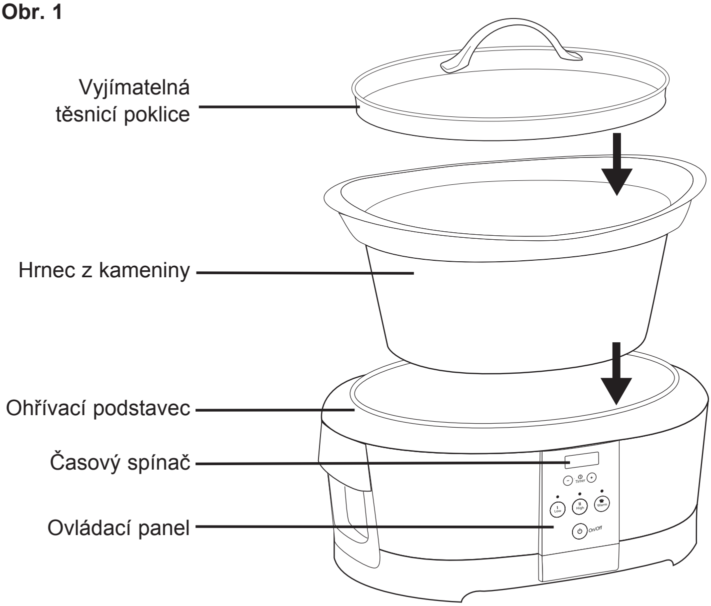
Při použití tohoto spotřebiče nechte nad ním a po jeho stranách dostatek místa pro cirkulaci vzduchu. Zajistěte, aby se tento spotřebič při použití nedotýkal záclon, tapet, obložení zdi, oblečení, utěrek na nádobí a jiných hořlavých materiálů. U povrchů, na nichž může teplo způsobit problém, je nutná OPATRNOST. Doporučuje se použití tepelné izolační podložky.

Spotřebič vždy používejte na žáruvzdorném povrchu.

TENTO SPOTŘEBIČ LZE POUŽÍVAT POUZE V DOMÁCNOSTI. SPOTŘEBIČ NIKDY NEPOUŽÍVEJTE K JINÉMU NEŽ URČENÉMU ÚČELU.

DÍLY POMALÉHO HRNCE CROCK-POT®

Obr. 1



PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Před použitím pomalého hrnce odstraňte veškeré balicí materiály. Umyjte poklici a kameninový hrnec v teplé mýdlové vodě a řádně je osušte.

POZNÁMKY K POUŽITÍ:

Dojde-li během vaření k výpadku proudu, jednotka bude po jeho opětovném nahození vypnutá. Veškerá nastavení pomalého hrnce se vynulují a musí se resetovat. Je však možné, že pokrm nebude vhodný k jídlu. Pokud nevíte, jak dlouho k výpadku proudu došlo, doporučujeme pokrm vyhodit.

Nepřeplňujte kameninový hrnec. Přetékání obsahu zabráníte naplněním hrnce pouze ze tří čtvrtin.

Vždy vařte s nasazenou poklicí a po doporučenou dobu. Během prvních dvou hodin vaření neodstraňujte poklici, abyste umožnili řádný nárůst tepla.

Při manipulaci s poklicí či kameninovým hrncem si vždy nasaďte chňapky.

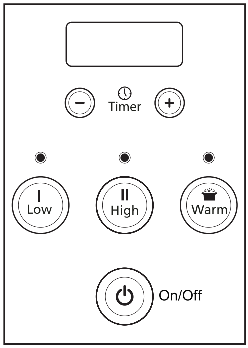
Po ukončení vaření či před čištěním spotřebič vypněte ze zásuvky.

Vyjímatelnou nádobu kameninového hrnce lze používat v tradiční i mikrovlnné troubě. Vyjímatelný kameninový hrnec nepoužívejte na plynovém nebo elektrickém vařiči nebo pod grilovací částí trouby. Viz níže uvedená tabulka.

SESTAVENÍ:

1. Vložte kameninový hrnec do varné základny.
2. Nasaďte pokličku vodorovně dolů na kameninový hrnec (viz Obr. 1).

JAK POUŽÍVAT KAMENINOVÝ HRNEC



1. Usaďte kameninový hrnec do varné základny, vložte do něj patřičné přísady a přikryjte ho poklicí.
2. Zapojte pomalý hrnec Crock-Pot® do zásuvky. Pokud není hrnec ze tří čtvrtin plný, bude zapotřebí zkrátit dobu vaření uvedenou v receptu.
3. Stiskněte tlačítko s požadovanou teplotou (HIGH – vysoká či LOW – nízká). Lze zvolit i možnost WARM (Teplá). Toto nastavení je však určeno k ohřevu jídla před servírováním a nikoliv k vaření.
4. Stisknutím časového spínače zvolte požadovanou dobu vaření. Povšimněte si prosím, že následující časy jsou přednastavené a automaticky se zobrazí dle zvoleného teplotního nastavení. Tyto doby lze měnit:

   TEPLÁ = 6 hodin

   NÍZKÁ = 10 hodin

   VYSOKÁ = 6 hodin
5. Po zvolení vhodného nastavení se rozsvítí příslušná kontrolka, pomalý hrnec se zahřeje a vnitřní časovač začne odpočítávat dobu v minutových intervalech.
6. Po uplynutí doby vaření se pomalý hrnec automaticky přepne na hodnotu WARM (teplá) a rozsvítí se kontrolka tohoto nastavení. Časovač zobrazí dobu nastavení jednotky na hodnotu WARM (teplá) a vypnete se po šesti hodinách.

POUŽITÍ: DÍL	MYČKA NA NÁDOBÍ	KLASICKÁ TROUBA	MIKROVLNNÁ TROUBA	LZE POUŽÍT NA SPORÁKU
Poklice	Ano	Ne	Ne	Ne
Kamenina	Ano	Ano. Avšak ne pod grilovací částí trouby.	Ano*	Ne

* Nahlédněte do návodu k obsluze vaší mikrovlnné trouby ohledně používání kameniny.

MYTÍ POMALÉHO HRNCE

- Před mytím pomalý hrnec VŽDY vypněte, odpojte z elektrické zásuvky a nechte vychladnout.
- Poklici a pomalý hrnec z kameniny lze mýt v myčce na nádobí nebo v horké mýdlové vodě.
- Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky ani drátěnky. Nečistoty lze obvykle vyčistit hadříkem, houbou či gumovou špachtlí.
- Chcete-li odstranit vodní mapy a jiné skvrny, použijte neabrazivní čistič nebo ocet.
- Podobně jako v případě veškeré jemné kameniny kameninový hrnec ani poklice neodolají náhlým teplotním změnám. Nemyjte kameninový hrnec či poklici ve studené vodě, když jsou horké.
- Vnější část ohřívacího podstavce lze umýt pomocí měkkého hadříku a teplé mýdlové vody.
- Nádobí osušte. Nepoužívejte abrazivní čistidla.

  POZOR: Ohřívací podstavec nikdy neponořujte do vody ani jiné kapaliny.
- Neměl by být prováděn žádný další servis.

POZNÁMKA: Po ručním umytí nechte hrnec oschnout, než ho uložíte.

RADY A TIPY

TĚSTOVINY A RÝŽE:

- Ideálně uvařené rýže dosáhnete použitím předvařené dlouhozrnné rýže nebo rýže požadované v receptu. Pokud rýže není po doporučené době vaření změklá, přilijte 1 až 1,5 hrnku tekutin na hrnek vařené rýže a ještě povařte dalších 20 až 30 minut.
- Ideálně uvařených těstovin docílíte nejprve jejich povařením v hrnci s vroucí vodou, dokud trochu nezměknou. Poté těstoviny na posledních 30 minut vaření přidejte do pomalého hrnce Crock-Pot®.

FAZOLE:

- Fazole je třeba před přidáním cukru anebo kyselých potravin nechat úplně změknout. Působením cukru a kyseliny fazole tvrdnou a neuvaří se.
- Sušené fazole, zejména ty červené, by se měly před přidáním k dalším přísadám receptu uvařit.
- Sušené fazole lze nahradit zcela uvařenými konzervovanými fazolemi.

ZELENINA:

- Pro mnohé druhy zeleniny je pomalé vaření přínosné, neboť se v nich rozvine intenzivní chuť. V pomalém hrnci nedochází k rozvaření zeleniny, jak by tomu mohlo být v troubě či na vařiči.
- Při vaření pokrmů obsahujících zeleninu i maso vložte do pomalého hrnce nejprve zeleninu a potom přidejte maso. Zelenina se v pomalém hrnci obvykle vaří pomaleji než maso.
- Zeleninu umístěte po stranách či na dno kameninového hrnce, abyste usnadnili vaření.

BYLINKY A KOŘENÍ:

- Čerstvé bylinky dodávají chuť a barvu, ale měly by se do jídla přidávat až na konci vaření, neboť při dlouhém vaření svou chuť ztrácejí.
- Mleté či sušené bylinky a koření jsou pro pomalé vaření ideální a lze je přidat už na samém začátku.
- Chuťová intenzita všech bylinek a koření se může velmi různit v závislosti na konkrétní síle a trvanlivosti. Bylinky používejte střídmě. Ochutnejte pokrm na konci doby vaření a před servírováním jídlo dochuťte.

MLÉKO:

- Mléko, sladká a kyselá smetana se mohou při dlouhém vaření rozkládat. Pokud možno je do pokrmů přidávejte až během posledních 15 až 30 minut vaření.
- Mléko lze nahradit kondenzovanými polévkami, které se mohou vařit dlouhou dobu.

POLÉVKY:

- Některé polévkové recepty požadují velké množství vody. Vložte do pomalého hrnce všechny polévkové přísady, které potom zalijte vodou tak, aby byly pouze zakryté. Chcete-li mít řidší polévku, přidejte při servírování více tekutiny.

MASO:

- Z masa okrájejte tlusté, dobře maso opláchněte a osušte papírovými ubrousky.
- Dříve než dáte maso do pomalého hrnce, osmahněte ho na pánvi a slijte vyškvařený tuk. Rovněž tím dosáhnete intenzivnější chuti.
- Maso by mělo být do kameninového hrnce uloženo tak, aby se nedotýkalo poklice.
- U menších či větších kusů masa upravte množství zeleniny či brambor tak, aby byl kameninový hrnec vždy z poloviny až tří čtvrtin plný.
- Velikost masa a doporučená doba vaření jsou pouze přibližné a mohou se lišit v závislosti na konkrétním kousku, druhu masa a velikosti kosti. Libové maso jako například kuřecí či vepřová panenka se vaří rychleji než vláknité a tučné maso jako hovězí plecko nebo vepřové ramínko. Vaření masa s kostí prodlouží dobu vaření oproti masu bez kosti.

RADY A TIPY

- Nakrájejte maso na malé kousky, když ho vaříte společně s předvařenými potravinami, jako jsou fazole, ovoce či lehká zelenina, např. houby, na kostičky nakrájená cibule, lilek nebo nadrobno nakrájená zelenina. Umožní se tak, aby se všechny přísady vařily stejně dlouho.
- Při vaření zmraženého masa je nutné nejprve přidat minimálně 1 hrnek teplé tekutiny. Daná tekutina bude fungovat jako jakási izolační vrstva, jež zabrání náhlým změnám teplot. Běžně je zapotřebí vařit další 4 hodiny na hodnotě LOW (NÍZKÁ) nebo 2 hodiny na teplotě HIGH (VYSOKÁ). V případě větších kusů masa může doba rozmražení a změknutí být mnohem delší.

RYBY:

- Ryby se vaří rychle, a proto je vhodné je přidat ke konci vaření v posledních patnácti minutác až hodině vaření.

TEKUTINY:

- K dosažení nejlepších výsledků a k zabránění vysušení či spálení pokrmů používejte patřičné množství tekutin dle receptu.
- Ujistěte se, že kameninový hrnec je vždy plný minimálně do poloviny a maximálně do tří čtvrtin, a dodržujte doporučenou dobu vaření.

RECEPTY

TRHANÉ VEPŘOVÉ BBQ Počet porcí: 6–8

1,1–2,3 kg vepřové panenky, ořezaný tuk
0,475–0,95 l omáčky barbecue
2–3 cibule, nakrájené
6–8 hamburgerových housek či housek s tvrdou kůrkou

1. Vložte vepřovou panenku do pomalého hrnce Crock-Pot®. Posypte je cibulí a zalijte omáčkou barbecue.
2. Přikryjte poklicí a vařte při nízké teplotě 8 hodin nebo při vysoké teplotě po dobu 4 hodin, či dokud maso nezměkne.
3. Vyjměte vepřové z pomalého hrnce Crock-Pot® a rozdělte ho na vlákna vidličkou. Vraťte maso zpět do pomalého hrnce a zalijte ho omáčkou.
4. Trhané vepřové BBQ servírujte na hamburgerových houskách či houskách s tvrdou kůrkou.

HOVĚZÍ PO BURGUNDSKU Počet porcí: 6–8

3 polévkové lžíce mouky
mořská sůl a pepř
1,4 kg hovězího plecka, nakrájeného na 2,5centimetrové kostičky
3 velké mrkve, ostrouhané a nakrájené na kolečka
1 střední cibule, nakrájená na kolečka
6 plátků uvařené slaniny nakrájené na kusy 2,5-5 centimetrů dlouhé
1 x 0,284 l hovězího vývaru v konzervě
0,475 l červeného nebo burgundského vína
1 polévková lžíce rajčatového protlaku
2 stroužky namletého česneku
3 větvičky čerstvého tymiánu, bez stonků
1 bobkový list
0,45 kg čerstvých hub, nakrájených
2 velké brambory, nakrájené na 2,5centimetrové kousky

1. Obalte hovězí v osolené a opepřené mouce. Osmahněte maso na pánvi na vařiči (volitelné).
2. Vložte maso do pomalého hrnce Crock-Pot® a přidejte zbývající přísady.
3. Přikryjte poklicí a vařte při nízké teplotě 8–10 hodin nebo při vysoké teplotě po dobu 6 hodin, či dokud maso nezměkne.

RECEPTY

PEČENÉ KUŘE S CITRONEM A BYLINKAMI Počet porcí: 4-6

1,8-2,7 kg kuřete na pečení
0,12 l cibule, nakrájené
1–2 polévkové lžíce másla
šťáva z jednoho citronu
½ čajové lžičky mořské soli
2 polévkové lžíce čerstvé petržele
½ čajové lžičky sušeného tymiánu
⅓ čajové lžičky papriky

1. Vložte cibuli do dutiny kuřete a potřete kůži máslem. Dejte maso do pomalého hrnce Crock-Pot®.
2. Pokapejte kuře citronovou šťávou a posypte zbývajícím kořením. Přikryjte poklicí a vařte při nízké teplotě 8–10 hodin nebo při vysoké teplotě po dobu 4 hodin.

DUŠENÉ HOVĚZÍ Počet porcí: 6–10

0,9-1,8 kg hovězího plecka
3 cibule, nakrájené na kolečka
0,12 kg mouky
2 stonky řapíkatého celeru, nakrájené
mořská sůl a pepř
0,24 kg hub, nakrájených
3 mrkve, nakrájené na kolečka
0,24 l hovězího vývaru nebo vína
3 brambory, rozčtvrcené

1. Obalte maso v ½ hrnku mouky, osolte a opepřete. Osmahněte maso na pánvi na vařiči (volitelné).
2. Vložte veškerou zeleninu, vyjma hub, do pomalého hrnce Crock-Pot®. Přidejte maso a posypte ho houbami. Zalijte tekutinou.
3. Přikryjte poklicí a vařte při nízké teplotě 10 hodin nebo při vysoké teplotě po dobu 6 hodin, či dokud maso nezměkne.

KUŘE CACCIATORE Počet porcí: 4-8

2–3 cibule, nakrájené na tenké plátky
0,9-1,8 kg kuřecího (prsa nebo stehna), bez kůže
1 x 0,794kg konzerva oválných rajčat, nakrájených
5 stroužků namletého česneku
0,12 l suchého bílého vína nebo vývaru
2 polévkové lžíce kapar
20 odpeckovaných oliv kalamata, nahrubo nakrájených
1 trs čerstvé petržele nebo bazalky, bez stonků a nahrubo nakrájených
mořská sůl a pepř
uvařené těstoviny

1. Dejte nakrájenou cibuli do pomalého hrnce Crock-Pot® a položte na ni kuře.
2. V míse smíchejte rajčata, sůl, pepř, česnek a bílé víno. Nalijte na kuře.
3. Přikryjte poklicí a vařte při nízké teplotě 6 hodin nebo při vysoké teplotě po dobu 4 hodin, či dokud maso nezměkne.
4. Před servírováním pokrmu vmíchejte kapary, olivy a bylinky.
5. Podávejte na uvařených těstovinách.

Poznámka: Vaření nevykostěného kuřete prodlouží dobu vaření oproti vykostěnému kuřeti o 30 až 60 minut.

RECEPTY

CHILLI Počet porcí: 6–8

2 velké cibule, nakrájené
5-6 stroužků česneku, umletého
2 zelené papriky, nakrájené
0,9-1,4 kg mletého masa, uvařeného a slitého
2 x 0,4kg konzervy červených, černých nebo bílých fazolí, opláchnutých a slitých
1 x 0,4kg konzerva rajčat nakrájených na kousky
2 papričky jalapeños, bez jadérek a najemno rozsekané
1 polévková lžíce římského kmínu
1 čajová lžička kajenského pepře
0,125 l hovězího vývaru

1. Vložte všechny přísady do pomalého hrnce Crock-Pot®.
2. Přikryjte poklicí a vařte při nízké teplotě 8–9 hodin nebo při vysoké teplotě po dobu 4 hodin.

KLOBÁSA A KARBANÁTKY Počet porcí: 8–10

1,4-2,3 kg klobásy a syrových karbanátků
6 stroužků česneku, oloupaných a nakrájených
1 x 0,8kg konzerva rozdrcených rajčat
1–2 x 0,8kg konzervy podélných rajčat ve vlastní šťávě, nahrubo nakrájené
1 trs čerstvé bazalky
uvařené těstoviny
nastrouhaný sýr

1. Osmahněte klobásu a karbanátky na pánvi na vařiči (volitelné).
2. Vložte všechny přísady, vyjma těstovin a nastrouhaného sýra, do pomalého hrnce Crock-Pot®.
3. Přikryjte poklicí a vařte při nízké teplotě 8 hodin nebo při vysoké teplotě po dobu 4 hodin.
4. Podávejte s uvařenými těstovinami a nastrouhaným sýrem.

SNADNÉ A ZDRAVÉ RYBÍ FILÉ Počet porcí: 4-6

mořská sůl a pepř
0,9-1,4 kg bílé ryby (treska, mořský okoun, tilapie nebo sumec), bez kůže
čerstvé bylinky (petržel hladkolistá, bazalka, estragon, saturejka či směs koření)
2–3 citrony, nakrájené na slabé plátky
připravená salsa nebo olivová tapenáda na ozdobu

1. Osolte a opepřete obě strany ryby a položte ji do pomalého hrnce Crock-Pot®. Pokryjte její horní část bylinkami a kolečky citronů. Pár jich zastrčte i pod rybu.
2. Přikryjte pokličkou a při vysoké teplotě vařte asi 30–40 minut, nebo dokud ryba už není průsvitná. Doba vaření se bude různit v závislosti na tloušťce ryby.
3. Vyjměte kolečka citronů a servírujte se salsou nebo olivovou tapenádou.

BABY BACK RIBS Počet porcí: 6–10

2–4 dlouhá žebírka, každé nakrájené na 3–4 kusy
0,475–0,95 l omáčky barbecue
2–3 cibule, nakrájené

1. Vložte žebírka do pomalého hrnce Crock-Pot®. Posypte je cibulí a zalijte omáčkou barbecue.
2. Přikryjte poklicí a vařte při nízké teplotě 8 hodin nebo při vysoké teplotě po dobu 4 hodin, či dokud maso nezměkne.
3. Servírujte oddělená jednotlivá žebírka, která dle chuti potřete ještě omáčkou.

ZÁRUKA

Doklad o koupi přístroje pečlivě uschovejte. Je potřeba při reklamaci v rámci této záruky.

Tento výrobek podléhá 2 leté záruční době od data zakoupení, jak je uvedeno dále v dokumentu.

Pokud během záruční doby dojde k nepravděpodobné situaci, že přístroj přestane fungovat kvůli konstrukční či výrobní závadě, dopravte ho do prodejny, kde jste jej zakoupili, včetně dokladu o koupi a tohoto záručního listu.

Práva a výhody v rámci této záruky doplňují vaše zákonná práva, která nejsou touto zárukou dotčena. Pouze Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited (dále jen „JCS (Europe)“) má právo měnit tyto podmínky.

JCS (Europe) se během záruční doby zavazuje k bezúplatné opravě či náhradě přístroje nebo jakékoli součásti, která řádně nefunguje, za těchto podmínek:

- na daný problém neprodleně upozorníte příslušnou prodejnu nebo JCS (Europe),
- a na zařízení nebyly provedeny žádné změny, zařízení nebylo poškozeno ani používáno nesprávným způsobem nebo opraveno osobou, která nemá oprávnění JCS (Europe).

Tato záruka se nevztahuje na závady, k nimž dojde nesprávným užitím, poškozením, zneužitím, zavedením nesprávného napětí, vyšší mocí či událostmi, nad nimiž JCS (Europe) nemá kontrolu, opravou či úpravou někoho jiného než osoby, která má oprávnění JCS (Europe), nebo kvůli jiným postupům než jsou popsány v návodu k obsluze. Tato záruka se navíc nevztahuje na běžné opotřebení včetně – ale bez omezení jen na ně – menších barevných změn a poškrábaní povrchu.

Práva v rámci této záruky se týkají pouze osoby, která zařízení původně zakoupila, a nelze je rozšířit na komerční ani komunální využití.

Pokud se na vaše zařízení vztahuje záruka specifická pro konkrétní stát nebo pokud byl k zařízení přiložen záruční list, najdete další informace v podmínkách dané záruky nebo je získáte od místního autorizovaného prodejce.

Označení znamená, že by tento výrobek neměl být na území EU odstraněn s ostatním domácím odpadem. Abyste zabránili negativnímu vlivu na životní prostředí nebo poškození lidského zdraví z důvodu nekontrolované likvidace odpadu, nechte provést recyklaci, a podpořte tak opětné použití materiálních zdrojů. Pokud chcete vrátit použitý přístroj, využijte prosím systému pro vrácení a odvoz nebo kontaktujte prodejce, u něhož jste produkt zakoupili. Vezme tento výrobek zpět a nechá jej ekologicky recyklovat.

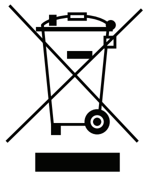
Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited

Middleton Road

Royton

OL2 5LN

UK



NORSK

Takk for at du kjøpte denne Crock-Pot®-saktekokeren i steintøy.

Tilbered favorittmåltidene dine med bare noen enkle grep. Ideell til blant annet gryteretter, lapskaus, supper og risretter – alt du behøver å gjøre, er å trykke på en knapp.

VIKTIGE BESKYTTELSESTILTAK

Les denne brukerhåndboken nøye før dette apparatet tas i bruk, fordi riktig bruk vil gi den beste ytelsen. Behold disse instruksjonene for fremtidig henvisning.

Dette apparatet er ikke beregnet på å brukes av personer (inkludert barn) med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller med manglende erfaring og kunnskap, med mindre de har tilsyn eller har fått instruksjoner om bruken av apparatet av en person med ansvar for deres sikkerhet. Barn skal være under tilsyn for å være sikker på at de ikke leker med apparatet.

Hvis strømledningen er skadet, skal den byttes hos produsenten eller på serviceverkstedet.

Kontroller at den angitte spenningen på merkeplaten (på undersiden av apparatet) tilsvarer nettspenningen i huset, før apparatet kobles til nettstrøm.

BERØR IKKE DE VARME OVERFLATENE, BRUK HÅNDTAKENE.

Plasser IKKE apparatet der barn, og da spesielt små barn, kan få tak i det.

Plasser IKKE apparatet rett under en elektrisk stikkontakt.

Bruk IKKE apparatet utendørs.

Senk IKKE varmeelementet, ledningen eller støpselet i vann eller annen væske.

Vær svært forsiktig ved flytting av apparatet når det inneholder varm væske.

Plasser IKKE apparatet på eller nær en varm gasskokeplate eller elektrisk kokeplate, eller i en varm ovn eller mikrobølgeovn.

Pass på at strømledningen IKKE henger over kanten på benken eller bordet.

Bruk IKKE sterke skuremidler, etsende rengjøringsmidler eller ovnsrensemidler til rengjøring av apparatet.

Unngå brå temperaturendringer, for eksempel ved å legge frossen mat i en varm potte.

Trykk på av/på-knappen for å slå av apparatet og trekk ut støpselet fra den elektriske stikkontakten. Trekk alltid ut støpselet når apparatet ikke er i bruk og før rengjøring.

La apparatet avkjøles før rengjøring og lagring.

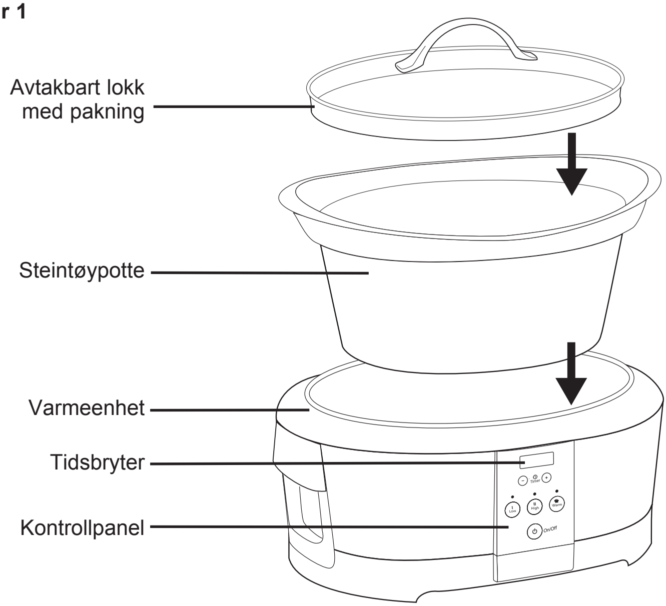
Sørg for at det er tilstrekkelig luftrom over og på alle sider, slik at det er god luftsirkulasjon når du bruker apparatet. Pass på at dette apparatet ikke kommer for nær eller berører gardiner, veggbekledning, klær, oppvaskhåndklær eller annet brennbart materiale under bruk. Vær spesielt FORSIKTIG på overflater der varme kan være et problem. Det anbefales å bruke et isolert kjeleunderlag.

Bruk alltid apparatet på en varmebestandig overflate.

DETTE APPARATET ER BARE TIL HUSHOLDNINGSBRUK. BRUK IKKE APPARATET TIL ANNET ENN TILSIKTET BRUK.

CROCK-POT®-SAKTEKOKERENS ENKELTE DELER

Figur 1



KLARGJØRE CROCK-POT®-SAKTEKOKEREN TIL BRUK

Fjern alt pakkemateriale og vask lokket og steintøypotten med varmt såpevann og tørk grundig før du tar saktekokeren i bruk.

MERKNADER FOR BRUK:

Hvis det blir strømbrudd under kokingen, vil enheten være av når strømmen kommer tilbake. Alle saktekokerens innstillinger er slettet og må innstilles på nytt. Det kan imidlertid være utrygt å spise maten. Hvis du ikke er sikker på hvor lenge strømmen har vært borte, anbefaler vi å kaste maten.

Overfyll ikke steintøypotten. Fyll ikke steintøypotten mer enn ¾ full for å hindre at det renner over.

Kok alltid med lokket på i den anbefalte tiden. Ta ikke av lokket under de første to timene av kokingen for at varmen skal kunne bygge seg opp på en effektiv måte.

Bruk alltid grytevotter ved håndtering av lokket eller steintøypotten.

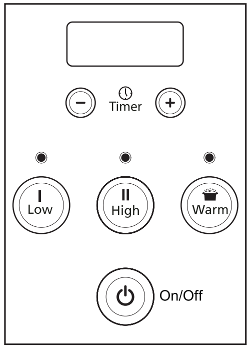
Trekk ut støpselet når kokingen er ferdig og før rengjøring.

Den uttakbare steintøypotten kan brukes i stekeovn og mikrobølgeovn. Bruk ikke den uttakbare steintøypotten på gasskokeplater eller elektriske kokeplater eller under grillen. Se tabellen nedenfor.

MONTERING:

1. Sett steintøypotten i varmeenheten.
2. Senk lokket vannrett ned på steintøypotten (se figur 1).

SLIK BRUKER DU SAKTEKOKEREN



1. Sett steintøypotten i varmeenheten, ha i ingrediensene og legg på lokket.
2. Sett støpselet til Crock-Pot®-saktekokeren i stikkontakten. Du må redusere koketiden i oppskriften hvis steintøypotten er mindre enn trekvart full.
3. Trykk på knappen for ønsket kokeinnstilling HIGH (Høy) eller LOW (Lav). Du kan også velge varmeinnstillingen WARM, men denne er bare beregnet på å holde maten varm uten å koke den.
4. Trykk på tidtakerknappen for å velge ønsket tidsinnstilling. Vær oppmerksom på at følgende er de forhåndsprogrammerte tidene som automatisk vises basert på den valgte kokeinnstillingen, men disse kan justeres på følgende måte:

   WARM = 6 timer

   LOW = 10 timer

   HIGH = 6 timer
5. Etter at du har foretatt alle valg, lyser den tilsvarende lampen, saktekokeren varmes opp og den interne tidtakeren begynner nedtellingen med 1 minutts intervaller.
6. Når koketiden er ferdig, bytter saktekokeren automatisk til innstillingen WARM, og WARM-lampen begynner å lyse. Tidtakeren vil vise hvor lenge enheten har vært på WARM, og vil slå seg av etter seks timer.

DEL	TÅLER OPPVASKMASKIN	OVNSIKKER	KAN BRUKES I MIKROBØLGEOVN	KOMFYR-SIKKER
Lokk	Ja	Nei	Nei	Nei
Steintøy	Ja	Ja, men ikke under grillen	Ja*	Nei

* Slå opp i brukerhåndboken for mikrobølgeovnen for bruk med steintøy.

SLIK RENGJØR DU SAKTEKOKEREN

- Slå ALLTID av saktekokeren, trekk ut støpselet fra stikkontakten og la den avkjøles før rengjøring.
- Lokket og steintøypotten kan vaskes i oppvaskmaskin eller med varmt såpevann. Bruk ikke skuremidler, skuresvamper eller stålull. En klut, svamp eller gummispatel vil vanligvis fjerne restene. Bruk et ikke-skurende vaskemiddel eller eddik til å fjerne vannmerker og andre flekker.
- I likhet med all annen finere keramikk, tåler ikke steintøypotten og lokket brå temperaturendringer. Vask ikke steintøypotten eller lokket med kaldt vann når disse er varme.
- Utsiden av varmeenheten kan rengjøres med en myk klut og varmt såpevann. Tørk av den. Bruk ikke skuremidler.

  OBS! Senk aldri varmeenheten i vann eller eventuell annen væske.
- Ingen annen service skal utføres.

MERK: Etter at steintøypotten er vasket for hånd, skal den lufttørkes før den settes bort.

RÅD OG TIPS

PASTA OG RIS:

- Bruk langkornet konvertert ris eller en spesiell ris som foreslås i oppskriften, for å oppnå beste resultat. Hvis risen ikke er ordentlig kokt etter den anbefalte tiden, tilsetter du 1 til 1½ kopp med væske per kopp med kokt ris, og fortsetter å koke i ytterligere 20 til 30 minutter.
- For å oppnå beste resultater ved koking av pasta, bør den først halvkokes i en kjele med kokende vann til den er så vidt mør. Ha pastaen i Crock-Pot®-saktekokeren under de siste 30 minuttene av koketiden.

BØNNER:

- Bønner må være helt myke før de blandes med sukker og/eller syreholdig mat. Sukker og syre gjør at bønner blir harde og hindrer at de blir myke.
- Tørkede bønner, spesielt røde nyrebønner, bør kokes før de brukes i en oppskrift.
- Ferdigkokte, hermetiske bønner kan brukes som en erstatning for tørkede bønner.

GRØNNSAKER:

- Mange grønnsaker kan med fordel saktekokes og vil da få en fyldigere smak. De er ikke tilbøyelige til å overkokes i saktekokeren, slik de kan i ovnen eller på komfyren.
- Ved tilberedning av oppskrifter med grønnsaker og kjøtt, skal grønnsakene legges i saktekokeren før kjøttet. Grønnsaker koker vanligvis saktere enn kjøtt i saktekokeren.
- Legg grønnsakene nær sidene eller i bunnen av steintøypotten for å underlette kokingen.

URTER OG KRYDDER:

- Friske urter gir smak og farge, men bør tilsettes på slutten av kokesyklusen, fordi smaken vil forsvinne ved lengre tids koking.
- Malte og/eller tørkede urter og krydder fungerer bra ved saktekoking og kan tilsettes i begynnelsen.
- Smaksstyrken til alle urter og krydder kan variere mye, avhengig av deres bestemte styrke eller lagringstid. Bruk urter med måte, smak til på slutten av kokesyklusen og juster smakstilsetninger rett før servering.

MELK:

- Melk, fløte og rømme brytes ned under lengre tids koking. Tilsett dette om mulig under de siste 15 til 30 minuttene av kokingen.
- Melk kan erstattes med kondenserte supper som kan kokes mye lenger.

SUPPER:

- Noen suppeoppskrifter tilsier store mengder vann. Tilsett andre suppeingredienser i steintøypotten først, og hell deretter på vann til det dekker innholdet. Hvis det er ønskelig med en tynnere suppe, tilsettes mer væske når den skal serveres.

KJØTT:

- Skjær bort fett, skyll godt og tørk godt av kjøttet med papirhåndklær.
- Hvis kjøttet brunes i en egen kasserolle eller grillpanne, vil fettet renne av før saktekoking, noe som også vil gi en mye fyldigere smak.
- Kjøtt skal plasseres, slik at det ligger i steintøypotten uten å berøre lokket.
- Endre mengden av grønnsaker eller poteter etter størrelsen på kjøttstykkene, slik at steintøypotten alltid er ½ til ¾ full.
- Størrelsen på kjøttstykket og de anbefalte koketidene er bare anslått tid og kan variere, avhengig av det aktuelle kjøttstykket og beinstrukturen. Magert kjøtt, for eksempel kylling eller svinefilet, har en tendens til å koke raskere enn annet kjøtt med mer bindevev og fett, som oksehøyrygg eller svinebog. Hvis kjøttet kokes med bein i motsetning til beinløst, vil dette kreve lengre koketid.

RÅD OG TIPS

- Skjær kjøttet i mindre biter når det skal kokes med ferdigkokt mat, som bønner eller frukt, eller lette grønnsaker som sopp, hakket løk, aubergine eller finhakkede grønnsaker. All maten blir da kokt med samme hastighet.
- Ved koking av frossent kjøtt, må det først tilsettes minst 1 kopp med varm væske. Denne væsken vil fungere som en «støtpute» for å forhindre brå temperaturendringer. 4 ekstra timer på LOW eller 2 timer på HIGH er vanligvis nødvendig. Når det gjelder større kjøttstykker, tar det mye lengre å tine og koke dem møre.

FISK:

- Fisk koker raskt og bør tilsettes på slutten av kokesyklusen i løpet av de siste femten minuttene til en time med koking.

VÆSKE:

- Pass alltid på at du bruker tilstrekkelig mengde væske i retten for å oppnå beste resultater og forhindre at maten blir tørr eller brent.
- Påse at steintøypotten alltid er minst halvfull og maks. trekvart full, og overhold den anbefalte koketiden.

OPPSKRIFTER

BOEUF BOURGUIGNON 6 til 8 porsjoner

3 ss mel
Sjøsalt og pepper
1,4 kg oksehøyrygg, skåret i 2,5 centimeter terninger
3 store gulrøtter, skrelt og skåret i skiver
1 middels stor løk, skåret i skiver
6 baconstrimler, skåret i 2,5-5 centimeter stykker
1 stk 284 ml boks med oksekraft
475 ml rødvin eller Bourgogne-vin
1 ss tomatpurré
2 hvitløkfedd, finhakket
3 stilker frisk timian, renses av stilken
1 laurbærblad
450 g fersk sopp, skåret i skiver
2 store poteter, skåret i 2,5 cm terninger

1. Vend kjøttet i mel krydret med salt og pepper. Brun kjøttet i en stekepanne på komfyren (valgfritt).
2. Legg kjøttet i Crock-Pot®-saktekokeren, og tilsett resten av ingrediensene.
3. Legg på lokket og kok på Low i 8-10 timer eller på High i 6 timer, eller til kjøttet er mørt.

GRILLET OPPFLISET SVINEKJØTT 6 til 8 porsjoner

1,1-2,3 kg svinekam, skjær bort fett
475-950 ml grillsaus
2-3 løk, hakket
6-8 hamburgerbrød eller rundstykker

1. Legg svinekammen i Crock-Pot®-saktekokeren. Legg løken oppå kjøttet og tilsett grillsausen.
2. Legg på lokket og kok på Low i 8 timer eller på High i 4 timer, eller til kjøttet er mørt.
3. Ta svinekjøttet ut av Crock-Pot®-saktekokeren, og flis det opp med en gaffel. Legg svinekjøttet tilbake i Crock-Pot®-saktekokeren, og dekk det med saus.
4. Server svinekjøttet på hamburgerbrød eller rundstykker.

OPPSKRIFTER

STEKT KYLLING MED SITRON OG URTER 4 til 6 porsjoner

1,8-2,7 kg hel kylling
120 ml løk, hakket
1-2 ss smør
Saften av én sitron
½ ts sjøsalt
2 ss frisk persille
½ ts tørket timian
⅓ ts paprika

1. Legg løken i hulrommet i kyllingen, og gni inn skinnet med smør. Legg kyllingen i Crock-Pot®-saktekokeren.
2. Kryst sitronsaft over kyllingen og strø på resten av krydderet og urtene. Legg på lokket og kok på Low i 8-10 timer eller på High i 4 timer.

KYLLING CACCIATORE 4 til 8 porsjoner

2-3 løk, i tynne skiver
0,9-1,8 kg kylling (bryst eller lår), skinnet fjernet
1 stk 794 g boks plommetomater, hakket
5 hvitløkfedd, finhakket
120 ml tørr hvitvin eller kraft
2 ss kapers
20 steinfrie Kalamata-oliven, grovhakket
1 bunt frisk persille eller basilikum, stilker fjernet og grovhakket
Sjøsalt og pepper
Kokt pasta

1. Legg skivet løk i Crock-Pot®-saktekokeren, og dekk den med kylling.
2. Rør sammen tomater, salt, pepper, hvitløk og hvitvin i en bolle. Hell blandingen over kyllingen.
3. Legg på lokket og kok på Low i 6 timer eller på High i 4 timer, eller til kyllingen er mør.
4. Rør i kapers, oliven og urter rett før servering.
5. Serveres over kokt pasta.

Merk: Hvis kyllingen kokes med bein i motsetning til beinløs, vil dette forlenge koketiden med ca. 30 minutter til 1 time.

CHILI CON CARNE 6 til 8 porsjoner

2 store løk, hakket
5-6 hvitløkfedd, finhakket
2 stk grønn paprika, hakket
0,9-1,4 kg kjøttdeig, kokt og avrent
2 stk 400 g bokser røde, svarte eller hvite bønner, skylt og avrent
1 stk 400 g boks hakkede tomater
2 stk jalapeño-chilipepper, ta ut frøene og finhakk
1 ss spisskarve
1 ts cayennepepper
125 g kjøttkraft

1. Legg alle ingrediensene i Crock-Pot®-saktekokeren.
2. Legg på lokket og kok på Low i 8 til 9 timer eller på High i 4 timer

OPPSKRIFTER

GRYTESTEK 6 til 10 porsjoner

0,9-1,8 kg grytestek av oksehøyrygg
3 løk, i skiver
120 g mel
2 selleristilker, i skiver, sjøsalt og pepper
240 g sopp, skåret i skiver
3 gulrøtter, i skiver
240 ml kjøttkraft eller vin
3 poteter, delt i fire

1. Vend kjøttet i ½ kopp mel krydret med salt og pepper. Brun steken i en stekepanne på komfyren (valgfritt).
2. Legg alle grønnsakene i Crock-Pot®-saktekokeren, unntatt soppen. Legg i steken og spre sopp på toppen. Hell i væske.
3. Legg på lokket og kok på Low i 10 timer eller på High i 6 timer, eller til kjøttet er mørt.

KJØTTPØLSER OG KJØTTBOLLER 8 til 10 porsjoner

1,4-2,3 kg kjøttpølser og kjøttboller
6 rå hvitløkfedd, skrelt og finhakket
1 stk 800 g boks mosede tomater
1-2 stk 800 g bokser plommetomater i saft, grovhakket
1 bunt frisk basilikum
Kokt pasta
Revet ost

1. Brun kjøttpølsene og kjøttbollene i en stekepanne på komfyren (valgfritt).
2. Legg alle ingrediensene i Crock-Pot®-saktekokeren, unntatt pasta og revet ost.
3. Legg på lokket og kok på Low i 8 timer eller på High i 4 timer.
4. Serveres med kokt pasta og revet ost.

LAPPSKAUS 6 til 8 porsjoner

0,9-1,8 kg lapskauskjøtt fra oksebog, skåret i 2,5 cm terninger, 120 g mel
Sjøsalt og pepper
710 ml kjøttkraft
1 ss Worcestershire-saus
3 hvitløkfedd, finhakket
2 laurbærblad
6 små poteter, delt i fire
2-3 løk, hakket
3 selleristilker, i skiver

1. Strø mel, salt og pepper over kjøttet. Legg kjøttet i Crock-Pot®-saktekokeren.
2. Tilsett resten av ingrediensene og rør godt.
3. Legg på lokket og kok på Low i 8 til 10 timer eller på High i 6 timer, eller til kjøttet er mørt. Rør grundig før servering.

BABY BACK RIBS 6 til 10 porsjoner

2-4 ribbestykker av baby back ribs delt i stykker på 3 til 4 biter
475-950 ml grillsaus
2-3 løk, hakket

1. Legg ribbestykkene i Crock-Pot®-saktekokeren. Legg i løken og tilsett grillsausen.
2. Legg på lokket og kok på Low i 8 timer eller på High i 4 timer, eller til kjøttet er mørt.
3. Del ribbestykkene mellom ribbeina og tilsett om ønskelig ekstra saus

OPPSKRIFTER

ENKEL OG SUNN FISKEFILLET 4 til 6 porsjoner

Sjøsalt og pepper
0,9-1,4 kg hvit fisk (torsk, havabbor, tilapia eller malle), uten skinn
Friske urter, (flatbladet persille, basilikum, estragon, sar eller en kombinasjon av alle)
2-3 sitroner, i tynne skiver
Ferdig salsa eller oliventapenade til garnering

1. Strø salt og pepper på hver side av fisken, og legg den i Crock-Pot®-saktekokeren. Dekk fisken med urter og sitronskiver, og stikk litt under fisken.
2. Legg på lokket og kok på High i ca. 30-40 minutter, eller til den ikke lenger er gjennomskinnelig. Koketider varierer avhengig av tykkelsen på fisken.
3. Fjern sitronskivene og dekk fisken med salsa eller tapenade.

GARANTI

Vennligst behold kvitteringen, som kreves for eventuelle hevdelser under garantien.

Dette produktet garanteres i 2 år etter salgsdato, i samsvar med betingelser som gjengis i dette dokumentet.

Under garantiperioden, hvis enheten usannsynligvis slutter å fungere grunnet en design- eller fabrikantfeil, skal den leveres tilbake til innkjøpsstedet sammen med kvittering og kopi av garantien.

Rettigheter og fordeler som gis under garantien, kommer i tillegg til lovmessige rettigheter, som ikke berøres av garantien. Kun Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited ("JCS (Europe)") har rett til å endre disse betingelsene.

JCS (Europe) påtar seg, innen garantiperioden å gratis reparere eller erstatte enheten, eller enhver defekt del av enheten, forutsatt at:

- Du umiddelbart gir beskjed til innkjøpsstedet eller JCS (Europe) om problemet; og
- at enheten ikke er modifisert på noe vis, eller utsatt for skade, feilbruk, misbruk, reparasjon eller modifikasjon av noen som ikke er autorisert av JCS (Europe).

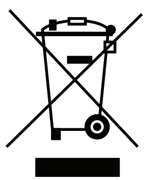
Feil som oppstår fra feilaktig bruk, skade, misbruk, bruk med feil strømspenning, naturfenomener, hendelser utenom JCS (Europe) kontroll, reparasjon eller modifikasjon av en person utenom JCS (Europe)-autorisert servicepersonell, eller unnlatelse i å følge disse bruksanvisninger, dekkes ikke av denne garantien. I tillegg vil alminnelig bruksslitasje, inkludert, men ikke begrenset til, mindre misfarging og riper, ikke bli garantidekket.

Rettigheter som dekkes av denne garantien skal kun gjelde for originalkunden, og kan ikke videreføres til komersielt eller felles bruk.

Hvis din enhet omfattes av landsspesifikk garanti eller garantivedlegg, henvises det til vilkårene som gjelder for slike garantier framfor det som framgår nedenfor. Du kan også henvende deg til din lokale autoriserte representant for mer informasjon.

Dette merket indikerer at produktet ikke skal avhendes med annet husholdningsavfall gjennom EU. For å unngå mulig miljøskade eller helseskader fra ukontrollert kassering av avfall, skal det gjenvinnes forsvarlig til gjenbruk av materielle resursser. For å returnere et brukt apparat, vennligst bruk innlevering- eller innsamlingsrutiner, eller ta kontakt med forhandleren der som produktet ble kjøpt. De kan ta imot produktet til miljøforsvarlig gjenvinning.

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited
Middleton Road
Royton
OL2 5LN
UK



CROCK·POT®

THE ORIGINAL SLOW COOKER

www.crockpot.co.uk

Made in PRC Fabriqué en Chine

CE

P.N. 173856

SCCPBPP605-050 12MLM1 Rev2

11/13 UKPUL